D. Caspar Neumanns,

Ehemaligen Königl. Preußischen Hof-Raths, Professoris der Chymie und Decani bey dem Collegio Medico-Chirurgico, Mitgliedes des Königl. Preußischen Ober-Collegii Medici zu Berlin, Adjuncti der Römisch-Kayserl. Akademie, deßgleichen der Königl. Groß-Brittannischen und Königl. Preußischen wie auch Päbstlichen Akademie der Wissenschaften Mitglieds,

CHYMIÆ MEDICÆ DOGMATICO-EXPERIMENTALIS,

TOMI SECUNDI PARS PRIMA;

oder

der gründlichen und mit Experimenten erwiesenen medicinischen

Chymie,

des zweyten Bandes

Die chymische Untersuchung der meisten zum Pflantzen-Reiche gehörigen Materien, darinnen gezeiget wird, wie deren natürliche Mischung zu entdecken und was für Artzneyen davon verfertiget werden können, enthaltend,

Erster Theil.

Herausgegeben von

D. Christoph Heinrich Kessel.

Mit Königl. Polnischen und Churfürstlich-Sächsischen, wie auch Königl. Preußischen und Churfürstlichen Brandenburgischen allergnädigsten *Privilegiis*.

Züllichau, in Verlegung des Waysenhauses, bey Johann Jacob Dendeler.

1751.

Vorrede.

Nunmehr erscheinet der erste Theil des zweyten Bandes, welcher die von meinem seel. Vetter mit aller Sorgfalt angestellte chymische Untersuchung der zum Pflantzen-Reiche gehörigen Materien in sich begreiffet. Die Menge der in diesem zweyten

Bande vorkommenden Materien nöthiget mich, denselben in **vier Theile** abzutheilen, so, daß jeder eine chymische Untersuchung von einigen aus dem Pflantzen-Reiche hergenommenen Materien enthalten wird. Es hat aber dem seel. Verfasser gefallen, die in diesem Bande vorkommende Materien nach alphabetischer Ordnung abzuhandeln.

Der **geneigte Leser** wird leicht einsehen, wie höchst nöthig und nützlich diese Arbeit sey. Was werden nicht vor Bestand-Theile von einem Kraute, Blume und Wurtzel angezeiget? wenn man aber alles auf das genaueste untersuchet, so wird man finden, daß dergleichen Theile von Natur in den vegetabilischen Materien **nicht befindlich** sind und durch **keine chymische Operation**, wo anders die natürliche Mischung nicht zerstöret werden soll, zu erweisen möglich, und bey nahe **alles**, was man von den Bestand-Theilen und Kräften einer Wurtzel oder Krautes saget, ungegründet und falsch sey. Man lese die Schriften, welche von den Bestand-Theilen der aus dem Pflantzen-Reiche hergenommenen Materien handeln, mit Aufmercksamkeit nach, so wird man deutlich überführet werden, daß ich nicht

zu

zu viel gesagt habe, und daß man grosse Verwirrung, Ungewißheit, und sehr viele ungegründete Meynungen antreffe. Die Ursach hievon ist diese: Viele Chymici haben die rechten Wege die Bestand-Theile der vegetabilischen Materien zu entdecken, verfehlet, und daher ist kein Wunder, daß sie auf Ab- und Irrwege gerathen sind und der grossen Mühe ohnerachtet, die sie sich gegeben, doch die Wahrheit nicht finden können.

Die **mehresten Chymici**, welche sich mit Untersuchung der zum Pflantzen-Reiche gehörigen Materien beschäftiget, haben diese und jene Theile für Bestand-Theile ausgegeben, welche doch von Natur nicht in ihnen befindlich, sondern bloß durch die Kunst herfür gebracht worden sind. In Wahrheit, man muß sich verwundern, daß einige Chymici, die doch von so grosser Einsicht seyn wollen und sich auch bey der gelehrten Welt einen grossen Ruhm erworben, daraus, weil sie aus den Vegetabilien einen LIQVOREM ACIDUM, **ein** OLEUM FOETIDUM, **ein Kohlenhaft** CAPUT MORTUUM, auch wohl **etwas von** SALE VOLATILI herfürgebracht haben,

so gleich ohne Ueberlegung schliessen, diese Dinge wären in den vegetabilischen Materien würcklich von Natur enthalten, da doch ein jeder, der nur etwas gründliches in der Chymie gethan hat, weiß, daß vorerwehnte Sachen **keine** Educta, sondern lauter Producta seyn und aus **allen** vegetabilischen Materien sie haben Nahmen oder Eigenschaften wie sie wollen, durch **die heftige trocke-Destillation im offenen Feuer** herfürgebracht werden können, ohnerachtet sie von Natur nicht in ihnen befindlich sind. Die berühmten Männer TOURNEFORT, LEMERY, KOENIG, HERMANN, WEDEL, und viel andere mehr, welche nach ihrer Methode die aus dem Pflantzen-Reiche hergenommene Materien chymisch untersuchet, haben sich in diesem Stücke sehr vergangen, indem sie solche Theile für Bestand-Theile ausgegeben, die doch dergleichen gar nicht sind, und ich werde es im folgenden mit Exempeln deutlich erweisen, vorjetzo aber begnüge ich mich darzuthun, daß es so leicht nicht sey, die Bestand-Theile der Materien, so in dem Pflantzen-Reiche vorkommen, durch die Chymie zu entdecken. Die Ursach hievon ist die Unwissenheit der nöthigen Begriffe von den

Bestand-

Bestand-Theilen, wie auch der Wege und Mittel, solche Bestand-Theile zu entdecken.

Wer die Bestand-Theile der zum Pflantzen-Reiche gehörigen Materien durch die Chymie entdecken will, muß die vegetabilische Materien **nicht trocken im offenen Feuer destilliren**, denn dadurch erhält er nicht nur ihre eigentliche Bestand-Theile nicht, sondern bringet auch gantz andere Theile aus ihnen herfür, die von Natur in ihnen nicht befindlich sind. So ist den Chymicis ergangen, welche auf diese Art verfallen sind. Um dieses zu erweisen, will ich die mit dem SCORDIO von verschiedenen Chymicis durch die heftige trockene Destillation im offenen Feuer angestellte Bearbeitungen anführen. Der **berühmte** LEMERY behauptet, das Scordium enthalte **viel** Sal essentiale et Oleum. Herr D. HERMANN schreibet: Scordium ob Salia penetrantissima tam fixa quam volatilia omne peregrinum præcipue ad putredinem inclinans, per sudorem expellit. Der grosse Botanicus TOURNEFORT sagt, das Scordium habe ein Sal volatile oleosum, da das Sal ammoniacum mit vielem

Schwefel

Schwefel enveloppiret wäre. Herr D. KOENIG spricht auch vom Sale volatili oleoso multo sulphure involuto, und beruft sich übrigens auf Rothii Dissertionem de Scordio §. XV. welcher aus acht Untzen von getrocknetem Scordio per retortam et destillationem per se drittehalb Untzen Liquoris acidi, drey Drachmas olei crassi empyrevmatici und zwey Drachmas Salis lixiviosi e capite mortuo will erhalten haben. Der gelehrte WEDEL hat ebenfalls die heftige destructivische trockene Destillation im offenen Feuer erwehlet und vermittelst derselben von ein Pfund Scordii, drittehalb Untzen Spiritus vel Liquoris empyrevmatici seu fuliginosi, drey Drachmas Olei foetidi und in dem Spiritu etwas ammoniacalisches, nemlich einen Spiritum acidum et urinosum, aus dem capite mortuo aber (wie er sagt) kein Sal alcali, sondern ein Sal salsum et amarum erhalten, welches mit keinem Acido minerali effervesciret hätte, und wäre solches dem Sali anglico gleich: Endlich macht er den Schluß, das Scordium bestehe ex particulis salinis, acidis et alcalicis, volatilibus et fixis, sulphureis, terreis et aqueis, und auf diese irrige

rige Arbeit bestimmet er den gantzen medicinischen Effect. Welcher Medicus aber gebraucht Spiritum & Oleum empyrevmaticum Scordii? oder was für Nutzen hätte man wohl von diesem seinem Saltze zu erwarten? demnach sind alle diese Untersuchungen unnöthig und höchst irrig. Was hilft es zu wissen, was aus dem Scordio durch die Kunst herfürgebracht werden kan, wenn es verbrennt würde, oder verfaulete, da man alle diese Dinge niemahls gebrauchet, und im Gegentheil hiedurch nicht zur allergeringsten Erkenntniß gelanget, was in dem Scordio von Natur vorhanden? oder wenn diese oder jene Extractions-Arbeiten damit vorgenommen werden, was etwa würckendes daraus erhalten werden könne? In Warheit, diß wäre nöthiger zu wissen und sollte billig einem jeden, der das Scordium gebrauchet, bekannt seyn, allein daran hat man nicht gedacht, ob es schon von gröster Nothwendigkeit gewesen wäre.

Man muß es gantz anders anfangen, wenn man die eigentlichen **Bestand-Theile** des Scordii durch die Chymie entdecken will, man muß nicht, wie die meisten gethan, die heftige destructivische trockene Destillation im offenen

Feuer unternehmen, sondern mit dem getrockneten Scordio die Extractions-Arbeiten so wohl mit Spiritu Vini rectificatissimo, als auch mit Wasser anstellen. Thut man dieses, so wird man finden, daß sich ein Theil in Spiritu Vini rectificatissimo, ein Theil aber in Wasser auflösen lasse. Weil nun der Spiritus Vini rectificatissimus nur harzichte Theile, und das Wasser bloß mucilaginöse und salzichte Theile auflöset, so ist nichts anders zu schliessen, als daß das Scordium aus harzichten, mucilaginösen und salzichten Theilen bestehen müsse, die unauflößlich zurückbleibende Theile aber terrestrische Theile seyn.

Diese Untersuchungen des Scordii geben demnach ganz deutlich zu erkennen, daß man am vorzüglichsten folgende Medicamente davon machen könne,

1) eine ESSENTIAM SCORDII als welche man von wohl getrockneten und klein zerschnittenen Blättern mit Spiritu Vini rectificatissimo durch digeriren extrahiret und präpariret, so alsdenn eine Essentia Scordii simplex genannt wird: Begehret man aber eine Essentiam Scordii duplicatam vel essentificatam,

so

so kan man entweder in dieser Essentia simplici **von neuem** so viel Kraut infundiren, sie weiter digeriren und damit nach Belieben saturiren, oder aber auch gar eine gewisse Portion von einem, auf solche Weise gemachten Extracto Scordii spirituoso in der Essentia simplici solviren,

2) ein EXTRACTUM SCORDII SPIRITUOSUM: zu dessen Präparation weiter nichts erfordert wird, als daß man eine recht starcke Essentiam Scordii im Balneo Mariæ einsetzet und durch Destillation das Menstruum, den Spiritum Vini rectificatissimum wieder davon treibet, also das verlangende Extractum zurücke behält,

3) ein EXTRACTUM SCORDII AQUOSUM, welches gemachet wird, wenn das Scordium mit Wasser ausgekocht, das Decoctum coliret, exprimiret, nach Belieben auch wohl depuriret und so dann bis zur Consistenz gelinde im heissen Wasser, nach und nach evaporiret wird,

4) eine AQUAM SCORDII DESTILLATAM, welche zu destilliren bekannt und nur dieses zu mercken ist, daß

man frisches und dabey junges Kraut nehme und nur das zuerst kommende destillirte Wasser, als worinnen allein das noch kräftige vorhanden, verwahre.

Ziehet man diese mit dem Scordio angestellte Bearbeitungen in genaue Erwegung, so wird man finden,

1) daß die riechende Eigenschaft im sehr subtilen **essentiellen Oele** anzutreffen, welches sich aber weiter nicht, als daß **das erste destillirte Wasser** einiger massen damit versehen ist, demonstriren lässet.

2) Ist alle **grüne Farbe** in einigen **hartzichten Theilen**, die dabey die **allerkräfftigste** im gantzen Scordio, wenn sie aber von den mucilaginösen gäntzlich abgeschieden, auch die eckelhaftigst schmeckende sind.

3) Sind zwar salinische Theile zugegen, aber ebenfalls **nicht so leicht zu separiren**, und dann auch nicht viel, sie sind zugleich **von der Art eines gemeinen Saltzes.**

4. Finden sich unter den würckenden Theilen noch am meisten die **mucilaginöse Theile**, wiewohl sie nicht so kräfftig, als die hartzichten sind.

5. Sind

5) Sind auch über drey Achtel in der Proportion unnütze **terrestrische Theile** zugegen.

Aus dieser angezeigten Untersuchung des Scordii ist leicht zu ersehen, daß man vermittelst der heftigen destructivischen trockenen Destillation im offenen Feuer, die eigentlichen Bestand-Theile des Scordii und aller andern Vegetabilien **ohnmöglich** ausfindig machen könne, weil durch dergleichen heftige Operation die Zerstörung der natürlichen Mixtion aller Vegetabilien ohnfehlbar veranstaltet wird, und man alsdenn gantz andere Dinge herfür bringt, als von Natur in ihnen befindlich gewesen; Dagegen muß man gantz andere und gelindere Operationes erwehlen, wenn man die eigentlichen Bestand-Theile der Vegetabilien durch die Chymie entdecken will und hat man **hauptsächlich** dahin zu sehen, damit man bey Untersuchung einer vegetabilischen Materie ihre natürliche Mischung nicht alterire, vielweniger gar destruire. Da nun aber TOURNEFORT, LEMERY, HERMANN, KOENIG, WEDEL und viel andere mehr, welche ihrer Methode gefolget, hierauf gar nicht gesehen, sondern allemahl oft erwehnte destructivische Operation nemlich die trockene Destilla-

tion im offenen Feuer erwehlet, folglich diese zu Untersuchung der vegetabilischen Materien recht ungeschickte Bearbeitung beständig unternommen haben, so kan man sich leicht vorstellen, was von der Richtigkeit der von ihnen angegebenen Bestand-Theile der Vegetabilien, welche sie durch die Chymie ausfindig zu machen gesuchet, zu halten sey.

Die rechten Mittel und Wege aber die eigentlichen Bestand-Theile der zum Pflantzen-Reiche gehörigen Materien zu entdecken, müssen hauptsächlich von dieser Beschaffenheit seyn, daß sie die natürliche Mischung und Beschaffenheit der Bestand-Theile weder auf eine oder andere Art verändern, noch zerstören und verderben. Denn gesetzt, daß die Mittel, Wege und Instrumente, deren man sich bedienete, die Bestand-Theile der Vegetabilien zu entdecken, solche Bestand-Theile auf eine oder andere Art veränderten oder zerstöreten und verderbten, würde man wohl auf diese Weise die eigentlichen Bestand-Theile der Vegetabilien entdecken können? In Wahrheit, nimmermehr. Folglich müssen die Mittel, Wege und Instrumente, so man gebrauchen will, um die eigentlichen Bestand-Theile der zum Pflantzen-Reiche gehörigen Materien zu entdecken, allerdings diese Haupt-Eigenschaft an sich haben,

daß

daß sie die Bestand-Theile der Vegetabilien weder auf eine oder andere Art verändern, noch dieselben zerstören und verderben.

Wenn man die Bestand-Theile einer vegetabilischen Materie untersuchen will, so gehet man am sichersten, wenn man zuförderst ihre Eigenschaft, welche sie auf eine oder andere Art unsern Sinnen zu erkennen giebet, beurtheilet und darnach seine Haupt-Arbeit und fernere Untersuchung einrichtet. Z. Exemp.

1) Ist die zu bearbeitende Sache eine **würcklich riechende vegetabilische Materie**, so ist zu schliessen, daß ihr vornehmster Bestand-Theil in den Theilen so ölichter Natur sind, anzutreffen sey. Diese zu scheiden zeiget die Chymie zwey Wege, wenn man nemlich das natürlich riechende haben will. Einmahl, daß man solcher vegetabilischen Materie Wasser zusetze, wenn sie von grober Textur, vorher etwas damit macerire, oder aber, wenn sie von zarter Textur, ohne zu maceriren, destillire und also das essentielle Oel in Substanz erlange. Oder absonderlich, wenn die riechende Eigenschaft sehr subtil, flüchtig und das ölichte, als substantiell Oel, nicht einmahl zu erlangen möglich, daß man Spiritum Vini hinzugiesse

und

und solchen drüber abstrahire, so wird man alles riechende und in der vegetabilischen Materie vorhandene zarte und zerstreuete ölichte Wesen gewiß erlangen.

2) Ist es eine vegetabilische Materie, so gar nicht riechet, hingegen **scharf schmecket**, so giebt sie zu erkennen, daß mehr salinisches als ölichtes in ihr enthalten sey: Dieses abzuscheiden, kan am besten geschehen, wenn man solche vegetabilische Materie bey frischem Zustande auspresset, den Saft sammlet und das so genannte Sal essentiale davon präpariret.

3) Ist die vegetabilische Materie **von keinem Geruch**, dabey **nur von einigem oder gar keinem Geschmack**, so ist zu erachten, daß deren Kräfte in dem zart irrdischen, dabey mit einigen Saltz- und Oel-Theilchen verwickelten Bestand-Theile liegen.

(1) Findet man noch **einigen** und zwar einen solchen **Geschmack**, der etwas fettes oder Hartzhaftes anzeiget, so ist gnugsam zu schliessen, daß ein Oleum expressibile oder aber eine Resina oder in das resinöse Geschlecht gehörige balsamische Substanz darinnen enthalten sey.

(a) Olea expressibilia sind leicht zu errathen, weil man

bey vielen Dingen, auch durch blosse Zerquetschung und Zerdrückung zwischen den Fingern solches erkennen und durch Beyhülffe einer Presse abscheiden kan.

(b) Ist ein Balsamum oder Resina darinnen, so ist zu dessen Erlangung eine Extraction mit dem Spiritu Vini rectificatissimo anzustellen, so alsdenn in allerhand Form entweder als eine Tinctur oder Essenz, oder Elixir, oder als Balsam und Resina gebracht werden kan.

(c) Sind aber etwas resinöse, und dabey gummöse oder wässericht irrdische Theile darinnen, so nimmt man zu deren Extraction einen etwas phlegmatischen Spiritum Vini rectificatum, wovon man wiederum Tincturen, Essentzen, Elixire und Extracte darstellen kan.

(2) Dafern die vegetabilische Materie **gar keinen Geschmack und Geruch** hätte, so wird sie mit Wasser ausgekocht, das Decoctum coliret, exprimiret, nach Belieben auch wohl depuriret und so dann bis zur Consistenz eines Extractes gelinde im heissen Wasser nach und nach evaporiret.

Und dieses mag gnug seyn von der Methode die Bestand-Theile der zum Pflantzen-Reiche gehörigen Materien ausfindig zu machen. Der seel. Verfasser hat sich derselben bey seiner chymischen Untersuchung der vegetabilischen Materien bedienet, und, damit man theils von ihrer Richtigkeit versichert seyn, theils aber auch wissen möge, warum er die chymische Untersuchung der Vegetabilien so und nicht anders angestellet, und woraus man die Richtigkeit der Bestand-Theile der zum Pflantzen-Reiche gehörigen Materien und der Untersuchung der Bestand-Theile zu erkennen und zu beurtheilen habe, so habe ich diese Materie hier etwas ausführlicher abhandeln wollen. Uebrigens empfehle ich mich der Gewogenheit des geneigten Lesers bestens.

Berlin den 2. Jenner 1751.

Kessel.

Vorbericht.

Das SUBJECTUM oder die Materie, womit die Chymie umgehet und arbeitet, sind alle Corpora sublunaria, alle Geschöpfe unter dem Himmel, auf und unter der Erden, welche aber nicht insgesammt zu bearbeiten gebräuchlich sind, und von welchen freylich nur einige wenige herfürgezogen worden, so eigentlich als Subjecta Chymiæ pharmaceuticæ, dem Gebrauch, Gewohnheit und Herkommen nach, mögen consideriret werden, ungeachtet man von allen in der Welt seyenden Dingen oder wenigstens von viel tausend Sachen mehr ebenfalls allerhand chymische Præparata darstellen könnte.

Alle diese Materien oder Subjecta Chemiæ vel Corpora sublunaria werden insgemein in die bekannte drey Regna oder Natur-Reiche, nemlich in Regnum minerale, vegetabile et animale eingetheilet, so im

 deutschen

deutschen das Erd-oder Mineralien-Reich, das Gewächß-oder Kräuter-Reich und das Thier-Reich pflegen genennet zu werden.

1) Mit dem Regno minerali verstehet man die Erde selbst und alles, was sie erdhaftes in sich habe, als Ertze, Metallen, Mineralien, Steine, Saltze, Erd-Fettigkeiten und dergleichen.

2) Mit dem Regno vegetabili verstehet man diejenige Geschöpfe, so nur mit einem Theil der Erden einverleibet seyn und mit denen übrigen Theilen über der Erden hervorragen, alle Bäume, Sträucher, Stauden, Kräuter und andere Erd-Gewächse.

3) Und mit dem Regno animali verstehet man alles, was ein würckliches Leben hat, den Menschen selbst, alle vierfüßige Thiere, Vögel, Fische, Ungezieffer, Gewürme &c.

Ob nun zwar nicht allemahl diß oder jenes gantze Minerale, die gantze Pflantze oder ein gantzes Thier, sondern bald dieser oder jener Theil nur davon in der Chymie gebrauchet wird, und auch allerhand contradictorische Benennungen entstanden, so heist doch indessen solches Stücke allemahl im Grunde nach dem, von was es genommen, und so auch nach dem Reiche, worinn der gantze Körper gehöret. Zum Exempel Lapides Cancrorum können nicht zum Regnum minerale gerechnet werden, weil sie Lapides heissen oder Steine sind, sondern gehören ins Regnum animale, weilen sie von lebendigen Creaturen, von denen Krebsen,

Krebsen, kommen. Terra Catechu seu japonica wird nicht zum Regnum minerale gerechnet, ob es schon Terra heisset, sondern gehöret ins Regnum vegetabile, weil es in Wasser solubel ist und auch von einer Pflantze, als ein Extract, gemachet wird. Sanguis Draconis ist kein animale, ob es schon einen animalischen Nahmen führet, sondern gehöret ins Regnum vegetabile. Lac Lunæ ist, wie bewust, um des Vornahmen, willens kein animale, sondern ein minerale, und so haben wir dergleichen Benennungen mehr. Item ich mag den grösten Stein, oder ein Sand-Körnlein nehmen, es heist das letzte so wohl ein minerale als das erste. Man gebrauche einen gantzen Hirsch oder nur ein Haar davon, es sey etwas vom Menschen oder von einem nichtswürdigen allerkleinesten Thierchen, es ist eines sowohl ein animale als das andere: Und so mag man den grösten Baum oder etwa ein Körnchen von seiner Frucht zu was employiret haben, sie gehören beyde ins vegetabilische Reich und so weiter.

Weil uns nun diese drey Regna alle anfängliche Subjecta, womit so wohl die Chymie als auch die Pharmacie arbeiten und woraus man die Medicamenta verfertigen muß, darreichen und lieffern, und derjenige, so da gedencket, durch die Chymie etwas zu präpariren, mit keinen ungewaschenen Händen die Arbeit anfänget, wenn er vorhero die Materie oder das Subjectum, womit er arbeiten will, wohl kennet, zu geschweigen, da viele Subjecta naturalia, absonderlich in regno vegetabili, in cruder Substantz, zur Medicin und Chirurgie gebrauchet werden, daß man einen nicht geringen Nutzen zum Voraus hat, wenn man von solchen blossen cruden natürlichen Dingen eine gründliche Er-

kenntniß besitzet und weiß, woraus sie bestehen, welches ingrediens etwa darinnen prävalire, worinnen die intendirte Artzneyische Kraft stecke, ob sie durchgehends artzneyisch, oder ob das gute auch mit etwas schadhaftes verwickelt und wie es also wahrhaftig beschaffen sey? Als habe ich vor nicht ungeräumt, sondern allerdings profitabel zu seyn gefunden, wenn ich die Ordnung aller vorzunehmenden chymischen Arbeiten nach solchen dreyen Natur-Reichen einrichten und bey jedem Subjecto vorhero, so viel mir bewust, eine kleine Nachricht, woraus sie an sich selbst bestehen, nebst andern dienlichen kurtzen Erzehlungen ertheilen und hierauf die gebräuchlichste, nützlichst- und nöthigste von dem Subjecto zu bearbeitende Dinge hinter einander, wo nicht allemahl jegliches würcklich verfertigen, jedoch die Art und Weise, wie solche können verfertiget und elaboriret werden, lehren werde.

Ich gestehe gantz gerne, daß es mir sollte das gröste Plaisir seyn, wenn es die Umstände erlaubten, alle möglichst zu habende eintzele Subjecta von allen dreyen Reichen sammt und sonders vorzunehmen, ein jedes zu examiniren, zu bearbeiten und zu beschreiben; Allein da diese Arbeit eine Zeit von viele Jahre erfodern würde, dabenebst manches Subjectum wenig Nutzen haben möchte; Hingegen meine Haupt-Absicht eintzig und allein auf das nöthigst und nützlichste gehet; So werde ich mich allerdings auch nur an die zur ordinairen pharmaceptischen Chymie gehörige, allergewöhnlichste Subjecta halten und hauptsächlich diejenige erwählen, welche zu allerhand Bearbeitungen Anlaß geben, dagegen alle andere weglassen, welche

auf

auf eben dieselbe eine oder andere Art können handthieret werden, dabey wenig oder nichts in der Haupt-Sache differiren.

Um besserer Ordnung willen werde ich nicht nur jedes Regnum à parte vornehmen, sondern auch die in jedem Regno vorfallende Subjecta in alphabetischer Folge abhandeln und die zu eines jeden gehörige Processus und Arbeiten ohngefehr also rangiren, wie etwa eines aus dem andern folgen und sich alles aufs commodeste schicken wird. Das Regnum Vegetabile soll das erste seyn, das Regnum animale werde ich in der Mitte nehmen und mit dem Regno minerali will ich beschlüssen.

Ich will demnach das Regnum Vegetabile zuerst fürnehmen, zuförderst aber von diesem Reiche eines und das andere überhaupt erwehnen. Die Ordnung welche ich observiren werde, wird darinnen bestehen, daß ich von jedem Subjecto anfänglich die usuale Nahmen, dessen Herkunft und Natural-Historie und nachdem es mehrere giebt, dessen vornehmste Characteres, vorzügliche Eigenschaften und notableste Qualitäten, dessen Unterschiedenheit, Verfälschung und Vermischung, hernach dessen innere Constitution und Beschaffenheit, Mixtion und Verhältniß, auch in welchen Theilen das characteristische lieget, ferner dessen Gebrauch und Nutzen, dann dessen Præparata, die entweder daraus oder damit verfertiget werden, auch welche löblich und nützlich, oder welche thöricht und vergeblich und endlich hin und wieder die in Büchern stehende und mit der wahren Erfahrung nicht übereinkommende Unwahrheiten anführen, also alles, was wenigstens einem Anfänger nur nützlich und nöthig von dergleichen Materie zu wissen dienlich, ab-

absonderlich so weit sich meine Doctrin erstrecket, aufrichtig und deutlich vortragen und elaboriren werde. Und ob ich auch von einigen exoticis, weil ich an deren Geburts-Oertern nicht gewesen, schon nicht alle satisfactorische Nachricht ihrer Herkunft halber, nicht ertheilen könnte, zumahl, wenn es solche Umstände betrift, davon bishero noch gar kein eintziger Mensch in Europa recht gründliche Information hat, so werde ich doch das meinige und mir eigentlich zukommende dabey nicht versäumen, sondern es um so viel mehr suchen zu Wercke zu stellen, ich meyne, ich werde als Chymicus, wenigstens solch Subjectum möglichst untersuchen und dessen Bestand-Theile angeben, auch sonsten von seinen Eigenschaften die nöthigste Nachrichten communiciren, so wird man von solcher Sache doch gnugsame Kenntniß erlangen und es dreiste gebrauchen und bearbeiten, oder auch im Gegentheil, wenn es etwas schädliches und gefährliches in sich hielte, sich dafür hüten, folglich es sicher handthieren und damit umgehen können, es mag nun hernach aus Asia oder Africa oder America hergekommen seyn oder von diesem und jenem seine Abkunft haben, auch an sich selbst natürlich oder gekünstelt seyn, gnug, daß man nur weiß, was es an sich selbst in seiner Mixtion und vornehmsten Bezeigung ist und das Subjectum gründlich und verständlich kennet.

Es dienet zum Voraus zu wissen, daß ich mich auch bey diesem Reiche nicht vertieffen noch eine völlige Botanicam etwa dociren werde, um alle zu dieser besondern Wissenschaft gehörige Weitläuftigkeiten vorzutragen und zu demonstriren, sondern ich werde nur einige generaliora und das nöthigst zu wissende bey denen wenigen Subjectis in Ver-

glei-

gleichung der gantzen ausführlichen Botanique, erwehnen, im übrigen allemahl das zu meinem chymischen Vorhaben abzielende desto mehr behertzigen.

Die so das Regnum Vegetabile ausführlich beschreiben, nennen die Beschreibung und Unterrichtung davon Phytologiam, **Eine Abhandlung von Pflantzen**, und theilen sie wiederum in drey Abtheilungen nemlich

1) in Lythophytologiam, darinnen solche Pflantzen vorkommen, welche von einer **steinichten Substantz** seyn, als etwa die Corallen, der Muscus marinus lapideus oder Corallina und dergleichen.

2) In Botanologiam, welches **die Abhandlung von den Kräutern** ist und

3) in Dendrologiam **die Abhandlung von Bäumen und Stauden-Gewächsen.**

TOURNEFORT einer der grösten Botanisten, so in der Welt gewesen, und die meisten heutigen Botanici theilen alles, was zum Regnum vegetabile oder zur Phytologie **gehöret in vier Theile**, in Arbores, Frutices, Suffrutices et Herbas, in Bäume, Stauden-oder Sträucher-Gewächse, in Suffrutices oder solche Pflantzen, die weder rechte Stauden noch Kräuter sind, sondern etwas Kräuterhaftes und auch etwas Holtzhaftes haben, wie etwa Salvia, Lavendula, Thymus und dergleichen und dann endlich in alle übrige blosse Kräuter.

Wie gesagt, so werde ich zum ersten das Regnum Vegetabile für-
nehmen und aus diesem allerhand Subjecta aufführen, darunter auch
einige dem Nahmen und Gebrauch nach ziemlich bekannte esculenta seyn
sollen, welche aber meines Wissens bis dato noch nicht chymisch sind
untersuchet worden, oder ihren eigentlichen Bestand-Theilen nach
bekannt gnug sind; Und werde ich mich daran nicht kehren, es mag
manchem vorkommen, wie es will, gnug! daß ich eine gute Intention
habe, natürliche Dinge nach und nach mehr zu erforschen oder gründ-
lich kennen zu lernen. Wollte ich alles zugleich ausführlich botanisch
tractiren, so müste ich vors erste eine ordentliche Methode, entweder
die Tournefortische, oder Rajische, oder Rivinische, oder Vaillanti-
sche, oder Sherardische, oder eine combinirte oder sonst anders belieb-
te Methode erwählen, ich müste ferner nicht nur diese und jene choisirte
Speciem, sondern auch das gantze Genus und die sämmtliche Neben-
Species anführen, ja ich müste von allerhand botanischen Terminis, so
die kleine Unterscheids-Umstände distinguiren und exprimiren, als von
internodiis, von alis, vexillis, tomentis, thalamis, arillis, pistillis,
infundibulis, comis, acinis, loculamentis, testis, staminibus, valvis,
aristis, apicibus, capsulis, coronis, calycibus, fimbriis, discis, locustis,
pediculis, glumis, malleolis, ossiculis, julis, antheris, paniculis, viticulis,
umbilicis, trachæis, spicis, serris, vaginulis, siliquis, dodrantibus, disse-
pimentis, cylindris, fistulis, geniculis, mucronibus, pinnulis, septis, tu-
rionibus, stolonibus, petalis, fibrillis, culmis, cirris, capitulis und vie-
len andern Dingen mehr reden. Endlich, wenn ich auch die physio-
logiam plantarum tractiren wollte, müste ich den Malpighium, Nehe-
miam

miam Grew, Bradley und solche Autores reiten, die de vegetatione, de glandulis, vasis, de succo, auch wohl de anima vegetativa plantarum geschrieben; Annoch wäre wiederum à parte ein gar vieles de cultura plantarum, von deren terrain, Situation, von deren collection und conservation, kurtz! von viel hunderterley Sachen zu schwatzen, im Fall ich das Regnum vegetabile gantz ausführlich, als Botanicus, oder als Physicus tractiren wollte, auch hiermit zum voraus declarire, daß ich von allen diesen nichts erwehnen werde, um so viel weniger werde ich mich um der Pflantzen Geburts-Glieder, weder um ihr ovarium, noch embryonem, noch andere Partien bekümmern, so daß ich kein Wort erwehnen will, ob sie männliche oder weibliche oder gar hermaphroditische Gliedmassen haben, sondern es ist mein Vorsatz, den Botanischen Character und in was für Classe sie gehören, nach der Tournefortischen Methode, von solchen Vegetabilibus, die man kennet, bloß zu erwehnen und etwa sonsten noch das nöthigst zu wissende mit anführen, übrigens aber vornehmlich jedes, als Chymicus, zu tractiren, hingegen andere Dinge zu übergehen.

Die Vegetabilia, die uns in der Chymie vorkommen, sind zum theil gantze Pflantzen, zum theil aber auch und zwar meistens nur Stücke oder dieser und jener Theil von der Pflantze; Zwar ist nichts in der Welt, so man nicht, als ein Subjectum Chymiæ, ansehen könnte, oder welches nicht auf eine oder andere Art chymice könnte bearbeitet werden; allein die allermeiste Substantiæ naturales sind keine usuale Subjecte, vielweniger pharmaceutisch-chymische

officinale Subjecte, dannenhero wir uns auch damit nicht diffundiren wollen. Dahingegen haben wir zu thun im Regno vegetabili mit Herbis, Foliis, Floribus, Seminibus, Fructibus, Radicibus, Corticibus, Lignis, Gummi et Resinis, auch mit einigen Plantis submarinis, mit Spongiis, Lithophytis, Keratophytis, Fucis, Coralliis, Alcyoniis, Madreporis, &c.

Nechst diesen sind aber noch verschiedene besondere Stücke, so dann und wann in Apothecken verschrieben und wenn nicht zu chymischen doch zu pharmacevtischen Dingen gebrauchet werden: Ich will davon wenigstens die allergewöhnlichste Nahmen anführen, obwohlen verschiedene fast einerley Sache ausmachen und entweder nur in etwas geringes oder auch wohl gar nichts differiren. Es sind nemlich diese vegetabilische Stücke Oculi seu Gemmæ Knospen, Comæ die oberste Spitzen an Kräutein und unaufgeblüheten Blumen, Grana & Baccæ Beeren, Fabæ Bohnen, Nuces Nüsse, Nuclei Kerne, Acini, Arilli vel Lapilli inwendige steinichte Kerner, so noch in denen Beeren sitzen, Juli, et Cymæ junge Ausschößliuge und Sprossen, Fibræ et Fibrillæ Zäserlein, absonderlich an denen Wurtzeln, Summitates die oberste vorkommende Spitzen, insonderheit am Tannen-Baum, Gummi-Resinæ halb-gummicht und halb-hartzichte Sachen, Balsama Balsams, Lachrymæ herausflüssende Feuchtigkeit, Visca Mispels, Musci Moosse, Fungi Piltze und Schwämme, Antheræ, inwendige obenstehende Theilchen auf denen Spitzen so man Stamina nennet, und die in der Mitte der Blumen, zum Exempel in den weissen Lilien, sind, anderer vegetabilischen Naturalien, als Gallæ, Manna, Pulpa, &c. zu geschweigen.

Endlich

Endlich haben wir auch mit verschiedenen Subjectis Regni Vegetabilis zu thun, die an sich selbst platterdings nicht als natürliche, sondern schon als gekünstelte Substantzien anzusehen seyn, dergleichen ich zum Exempel mit dem Aceto, Aloe, Balsamo peruviano, Camphora, Cineribus clavellatis, Fuligine, Opio, Sacharo, Sapone, Spiritu Vini, Tartaro et Terra Catechu abgehandelt habe, indem sie in Apotbecken, als Subjecta simplicia consideriret, auch insgemein nicht von Chymicis, sondern von andern Leuten zu Stande gebracht werden; Wozu ich auch einige Subjecta rechne, die von vegetabilischer Mixtion sind und nicht von Menschen, sondern von Thieren erkünstelt werden, gleichwie ich zum Exempel den Honig, das so genannte Gummi Laccæ und dergleichen ansehe und dafür halte.

Ich möchte zwar noch etwas zum voraus von der rechten Sammlungszeit der Vegetabilien, wie sie zu sammlen, zu saubern und zu conserviren melden; allein, da bey einem und dem andern ein eigenes Judicium erfodert wird, zu geschweigen, daß man auch deßhalb in allerhand Büchern vorgeschriebene Regeln findet, so mag ich mich damit nicht aufhalten, sondern will nur überhaupt diß wenige nachdrücklich angerathen haben:

1) Da vieler Pflantzen artzneyische Kraft nur zu der Zeit, wenn sie frisch sind, vorhanden, daß man nicht gedencke, es wäre gleich viel, frische oder getrocknete zu nehmen, sondern daß deren Præparata chymica oder pharmaceutica allemahl von frischen gemachet werden, wie zum Exempel die destillata aquosa et spirituosa

rituosa von Cochlearia, von Lilien convallien und dergleichen Dingen mehr.

2) Da auch bey denen wenigsten chymischen Præparatis die gantze Pflantze, sondern nur bald dieser oder jener Theil davon, bald die gantze Wurtzel, ohne den inwendigen holtzhaften Kern, bald auch nur die Fibrillæ, bald das Holtz, bald nur die Rinde, bald das gantze Kraut sammt Caulibus seu Stipitibus, bald nur die blosse Blätter ohne Stengel, ja ohne Pediculis sive Petiolis, bald die gantze Blume mit Calice und andern Theilen, bald aber nur die blosse Petala oder Blätter von Blumen, da Calix, Stamina et Filamenta separiret sind; bald die gantze Frucht, bald aber auch nur die Schale der Frucht, bald wieder die Medulla vel Pulpa der Frucht, bald nur die darinnen vorhandene Kerner davon, bald den gantzen Saamen mit Capsuln, Interstitiis und allem Anhange, bald aber und zwar meistens auch nur die blosse abgesonderte Körnlein und so weiter, ich sage, weil nicht allemahl die gantze Pflantze, sondern bald dieser bald jener pars plantæ nur allein gebrauchet wird, so muß man sich allerdings angelegen seyn lassen, daß man auch jeden usualen Theil zur rechten Zeit, und nicht alles zugleich mit eines, sondern die Wurtzeln, ehe das Kraut völlig ausgeschlagen, die Blätter, ehe es anfänget zu blühen, so fern es anderst nicht ein solches Kraut, so filius ante patrem genennet wird, da nemlich die Blume vor dem Kraute hervorkommt: Item die Blumen, ehe sie anfangen abzufallen oder wenn sie nur kaum recht aufgeblühet,

geblühet, und den Saamen, ehe er allzutrocken geworden, sammle, da denn auch die davon verfertigte Medicamenta allemahl werden besser und kräftiger seyn, als wenn sie von Dingen präpariret, so nicht also zu behöriger Zeit wären colligiret worden.

Die Vegetabilia werden in Apothecken zu gar vielerley, jedoch meist zu so genannten galenisch-pharmacevtischen Dingen, in gantzer Substantz und zwar unter dreyerley Form gebrauchet

a) entweder in frischem Zustande, wenn sie noch saftig

b) oder aber wenn sie getrocknet und zerschnitten oder zerhackt

c) oder aber endlich in forma pulveris,

und werden diese Præparata, gemeiniglich Præparata galenica oder purè pharmacevtica genennet, wie zum Exempel Conservæ, Condita, Rotulæ Morsulæ, Confectiones, Electuaria, Looch, Amuleta, Suppositoria, Candelæ, Pilulæ, Linimenta, Cerata, Ungventa, Emplastra, Cataplasmata, allerhand Species pro Decoctis, pro Balneis, Nodulis, Suffitu, Fomentatione, Cucuphis, Sacculis, Epithemate, und dann vielerley Pulveres an sich selbst oder vermischt.

Diejenige Præparata aber, wobey, wenn sie fertig, niemahls das dazu employirte Vegetabile in Substantz oder in seiner vollen Mixtion vorhanden, sondern bey welche nur etwas, vom Vegetabili, separirtes oder extrahirtes kommet und welche Præparata schon

mehr

mehr chymisch als pur pharmacevtisch anzusehen seyn, könnte man sich unter folgender Specification, mercken, als unter welche (meines Erinnerns) alle übrige usuale Præparata pharmacevtico-chymica zu rechnen und zu rangiren sind; Es werden von denen Vegetabilibus an galenisch und chymischen Dingen verfertiget: Succi, Extracta, Syrupi, Julapia, Pulpæ, Foeculæ, Mucilagines, Emulsiones, Olea expressa, Olea cocta et excocta, Olea destillata essentialia et empyrevmatica, Aquæ destillatæ aquosæ, Aquæ destillatæ spirituosæ seu vinosæ, Aquæ spirituosæ compositæ, Essentiæ, Elixiria, Liquores, Tincturæ, Vina, Aceta, Balsama, Spiritus ardentes, Spiritus abstractitii, Spiritus acidi, Spiritus urinosi, Cineres, Sapones, Salia essentialia, Salia alcalina et Salia media; Man kan annoch hinzu setzen, Fuligo, Foeces, Camphora, Mel et Cera, ungeachtet die zwey letzte Stücke nicht von uns Menschen, sondern (wie bewust) von denen Bienen aus den Vegeabilien verfertiget werden.

Die Operationes chymicæ im Regno Vegetabili oder die chymische Arbeiten bey vegetabilischen Substantzien sind etwa folgende: exprimiren, inspissiren, digeriren, destilliren, fermentiren, incineriren, extrahiren, coquiren, crystallisiren, solviren, præcipitiren, elixiviren, als die vornehmste.

Die Præparata anlangend, so muß ich erinnern, daß die allervornehmste Præparata chymica, die man bloß zu andern physicalisch-chymischen Arbeiten gebrauchen könnte, vom gantzen Regno vegetabili nur in einigen gar wenigen Stücken bestehen, darunter ich haupt=

hauptsächlich den Spiritum Vini vel inflammabilem, den Acetum und das Sal alcali fixum rechne, welche drey Stücke man zusammen aus dem eintzigen Vegetabili, **aus den Wein-Beeren** habhaft werden kan, ja ich wollte mir getrauen **mit dem Weine alleine** alles zu laboriren, was in der gantzen Chymie nur aus dem Regno vegetabili oder mit vegetabilischen Dingen sollte oder könnte laboriret werden; Dagegen aber will ich diese Concentration und Einschränckung derer wenigen Præparatorum Regni vegetabilis oder daß man nur das eintzige Subjectum von nöthen hätte, gantz und gar **nicht auf die pharmacevtische Chymie**, auf die Medicin, Chirurgie und dazu erfoderte Medicamenta verstanden oder appliciret haben wissen, sondern da bleibt es bey dem, was ich allbereits oben gesaget, nemlich, daß das Regnum vegetabile, vor allen andern, das rechte Regnum pharmacevticum oder **fürnehmste** Regnum medicamentosum sey, ich sage **das fürnehmste**, und nicht **das eintzige**, wie sich viele, aus Einfalt düncken lassen, als die da meynen, auch wohl offenbar statuiren, daß gleichwie die Esculenta oder zum menschlichen Leben erfoderte Speisen und Träncke eintzig und allein aus dem vegetabilischen und animalischen Reiche genommen würden, dem Menschen Stärcke, Kräfte und Lebens-Unterhalt gäben und sich mit denen menschlichen Säften und Theilen des Leibes oder der gantzen menschlichen Natur recht freundlich, **homogen** und übereinkommend bezeigten, hingegen die Metalle, die Mineralien, die Steine, Erden und andere Subterranea **gantz heterogen**, unverdaulich, unnütz und gefährlich, wo nicht offenbar schädlich, zu seyn befunden würden; Also

sollte man auch diese natürliche Disposition ebenfalls, in Betrachtung der Artzneyen oder des krancken Zustandes des Menschens wahrnehmen, demnach gar keine Artzneyen aus dem Regno minerali oder denen unserer Natur so wiedrigen und heterogenen, daher genommenen, Materien präpariren, noch dem krancken Menschen beybringen, man hat dann ferner um den einfältigen desto besser zu detourniren, daß im Regno minerali lauter gefährliche und höchst gifftige Sachen, Schwefel und Salpeter, daraus das gefährliche Schieß-Pulver und Scheide-Wasser gemachet würde, item Spieß-Glaß, davon man sich zu tode brechen könnte, ja der gifftigste Mercurius und Arsenicum wäre, und was dergleichen einfältige Reden mehr sind, wiewohl es dabey noch nicht bleibet, sondern man setzt wohl hinzu, daß, gleichwie die Chymie eintzig und allein ihre Artzneyen aus dem mineralischen Reiche hole und verfertige; Also wären auch alle chymische Artzneyen, wenn nicht offenbar schädlich und gifft-mäßig, dennoch höchst gefährlich und aus der Medicin verbannlich: Wie närrisch, einfältig, kindisch und unwahr aber alle diese Reden und Meynungen solcher Leute sind, kan jeder gar leichte begreiffen und sollte billig jedem Menschen augenblicklich ins Gemüthe fallen, denn erstens heist es: Die Speisen kämen ex Regno vegetabili et animali, worauf ich mit wenigen antworte, deßwegen sind ja nicht alle Vegetabilia et Animalia esculent oder zum Essen geschickt, welcher Mensch isset pures rohes Holtz? welcher grobe Stengel? und welcher kan wohl die pure vegeta-

vegetabilische, auch nur innocente klebrichte Hartze, mit Bestand der Gesundheit eine Zeitlang essen? welche Menschen leben von lauter Esula oder Wolfs-Milch, von Gummi Gutte, Diagrydio, von puren Opio, von Cicuta, Hyosciamo, von Euphorbio und andern offenbar schädlichen Vegetabilibus? wer nähret sich wohl von puren Excrementis? oder von giftigen Thieren? oder auch nur von Borsten, Wolle, Haaren, Hörnern, groben Knochen, Fischbein, Fisch-Schuppen, Federn und dergleichen Zeuge? gleichwohl sind jetzterzehlte und noch viel tausend Stücke, die nicht gegessen oder getruncken werden, allerdings Vegetabilia et Animalia. Gleichwie nun du dummer Schöpß, der du das obige von dir hören läst, nicht behaupten kanst, daß alles, was im gantzen Regno vegetabili et animali sich befindet, von dem Menschen zur Speise oder Nahrung genommen wird, noch alles gegessen oder getruncken werden kan, sondern nur einige, dazu gar wenige Stücke zur Speise ausgelesen werden; Also solltest du auch eben dieses vom Regno minerali gedencken und so viel natürliche complaisance von menschlicher Geburt an, auch ohne Education und Schulmeister haben, daß der Chymicus oder Medicus den Krancken weder pure Steine noch Erden, weder rohe Metallen noch andere Mineralien, die schädlich zu seyn befunden werden, vielweniger gifftmäßige, am allerwenigsten offenbare Giffte, als Mercurium sublimatum et Arsenicum vor Artzney, also auch nicht alle rohe Mineralien durch die Banck eingeben oder darreichen wird. Zweytens soltest du bedencken, daß in einigen vegetabilischen

tabilischen Dingen weit gefährlichere und schneller-würckende Gifte vorhanden sind, als das Regnum minerale nimmermehr aufweisen kan, und dagegen der Mercurius und Arsenicum die Seegel streichen müssen; **Drittens** giebt es auch emetische Stücke im Regno vegetabili zur Gnüge; **Viertens** will ich vom gewaltigen Effect des Opii, der Daturæ, des Sii alteri, auch derer Spanischen Fliegen, des Holz-Kohlen-Dunstes, des exhalirenden Vaporis beym Bier- und Wein-Gären und andern vehementen Würckungen verschiedener vegetabilischen, auch animalischen dazu, wenn absonderlich die animalische verfault oder in der Faülung stehen, nicht einmahl etwas erwehnen, ungeachtet man Pest und solche gewaltsame Begebenheiten, die viel tausend Menschen in der Geschwindigkeit hinraffen, daher leiten könnte und dagegen im gantzen Regno minerali nicht solche proportionirte Schädlichkeit zu erfinden stehet. **Fünftens** wie wollten diese einfältige Leute wohl das homogene, freundliche, stärckend und Krafft-gebende Wesen bey den giftigen Pflantzen, bey den starck-purgirenden und emetischen Vegetabilien, bey denen ätzend und fressenden Säften und andern vorhin erwehnten Schädlichkeiten dieser und jener vegetabilischen oder animalischen Sache erweisen und defendiren? **Sechstens** auf ihr Schieß-Pulver-Scheide-Wasser-Spieß-Glaß-Argument und andere pauvreteten mag ich nicht einmahl antworten, weil es zu Alt-Weibisch philosophiret ist. Dagegen aber sollten **siebentens** doch diese Stimpers nachdencken, daß alles Bier und Methe vom Wasser gebrauet, her-

hernach fast alle Speisen mit Wasser gekochet werden und vermuthlich viel hundert tausend Menschen, wo nicht der gröste Theil von der Welt, nichts anders, als Wasser trincken; Achtens daß heute zu Tage fast die gantze Welt das gemeine Saltz zur Speise gebrauchet, und Wasser und Saltz ja nichts anders, als offenbare Mineralien seyn, wie reimet sichs nun, daß man sagt, die Mineralien sind schädlich und gefährlich? Da doch nur diese beyde erzehlte Stücke täglich zur Gesundheit, ja zur unentbehrlichen Nutzung, dazu in nicht geringer Quantität in den menschlichen Leib kommen. Ich mag neuntens nichts erwehnen von dem gar vortrefflichen Nutzen und homogenen Bezeigen gegen den Menschen den man vom Salpeter siehet. Was zehntens das mit einem Sale alcalico fixo im Tartaro vitriolato gebundene acidum sulphureum, das Antimonium diaphoreticum, der Mercurius dulcis und verschiedene andere mineralische Medicamenta mehr, wenn sie wohl präpariret und zur rechten Zeit angebracht werden, in der Medicin, auch andere wiederum in der Chirurgie, absonderlich in der letztern alle Præparata plumbacea vor Nutzen haben, ist vernünftigen und aufmercksamen Medicis und Chirurgis zur Gnüge bekannt; Und da ich diesen Aberglauben überhaupt schon zu einer andern Zeit einiger maassen wiederleget, so mag ich mich vor dißmahl hiebey nicht länger aufhalten. Uebrigens habe ichs ja selbst gesaget und bleibt auch wahr, daß das Regnum vegetabile das fürnehmste Regnum pharmaceuticum seu medicamentosum ist, und will ich mich eben anjetzt nicht darein einlassen,

sen, ungeachtet ichs versichert bin, daß es auch das fürnehmste Regnum alimentosum vel escale ist. So wenig, wie unsere liebe Vorfahren vor tausend und mehr Jahren von groß gekünstelten Speisen, vermischten Hacheés und Fricassées, Ragouts und Hautgouts, Potagen und andern weitläuftigen Freß-Paccagen, in ihrem Essen und nahrhaften Leibes-Erhaltung wusten, so wenig wusten sie auch von sonderbar-gekünstelten chymischen Artzneyen; Kräuter- und Wurtzeln waren ihre Esculenta, sie waren auch ihre Medicamenta; Und da sie solche in Substantz, dazu in ziemlicher Dosi aufgegessen, so haben sie auch, bey krancken Zustande, das Esculentum mit vertreten können, ich meyne, sie haben sich zugleich an der Artzney mit satt essen können. Ob sie nun schon hernach fernerhin angefangen, Suppen oder Decocta von Kräutern und Wurtzeln zu machen, so sind sie doch auch in solchem Maaß gebrauchet worden, daß sie sich haben daran satt trincken können. Nachdem aber diese Art mediciniren ziemlich penibel und eckelhaft gewesen und manchem ein Brechen verursachet hat, wenn er nur die Pulle voll Tranck, so er auf einmahl hat aussauffen oder die Karre voll Kräuter-Pulver, das er hat aufessen sollen, vor sich gesehen, so hat man, wie bewust, freylich immer weiter und weiter studiret, wie man das Einnehmen der Medicamenten denen Krancken compendiöser, angenehmer und weniger machen könne, bis es dann endlich, vermittelst der Chymie, dahin gediehen, daß man den Kräutern und Wurtzeln, wie auch andern vegetabilischen Theilen

das

das vornehmst-kräfftigste und Artzneyhaftigste bald auf diese, bald auf eine andere Art, extrahiret oder sonsten abgeschieden, solches in gar geringer Portion alsdenn eingegeben, und das übrige erdhaft höltzerne oder stroherne, nach nichts riechende und schmeckende, als ein unnützes und todtes Wesen, weggeworffen oder wenigstens dem Menschen aus dem Leibe gelassen, wozu dann auch der Patient endlich noch diesen Nutzen empfunden, daß er nicht nur mit wenigem und angenehmen, sondern auch weit geschwinder geholffen worden. Und diß ist noch jetzo die Absicht der pharmacevtischen Chymie beym Regno vegetabili; Ich kan aber bey dieser Gelegenheit nicht verbergen zugleich zu melden, daß bey manchem Vegetabili die Chymie nichts nutze, hingegen die altväterische vorgedachte Methode, da man nemlich das gantze Vegetabile in Substantz eingiebt, noch bis auf den heutigen Tag beyzubehalten ist, und sind diß gemeiniglich solche Subjecta, da die Bestandtheile auf eine gantz besondere und höchst-intime Art vermischet und verknüpfet oder aber, wenn sie auch legerement und zerstreuet darinnen vorhanden, dennoch mit einer gewissen Proportion von Natur, unter sich versehen sind, daß sie also in dieser Vermischung und Proportion einen gewünschten Effect bezeigen; so bald aber bey dergleichen Dingen der Chymicus dazu kommt und auf eine oder andere Weise diese constitutiva separiret und die Proportion und Union zerrüttet, sogleich ist auch der vorige Effect destruiret oder doch mercklich diminuiret, ja man verursachet

öfters

öfters mit dem separirten oder extrahirten eher Schaden als Nutzen, so vorher mit dem natürlichen gantzen Subjecto niemahls oder höchst selten geschehen könnte. Ein ander Umstand ist es bey einigen Vegetabilien, insonderheit bey denen so genannten Herbis antiscorbuticis und zart riechenden, gar nicht Oel gebenden Blumen, als welche gemeiniglich die vornehmste Krafft bezeigen, weil sie grün und frisch sind, wiewohl es noch verschiedene andere Pflantzen mehr giebt, und die im Gegentheil, wenn sie getrocknet, gantz und gar nicht dieselbe Eigenschaften oder Würckungen mehr bezeigen, entweder sie sind als gantz todt, oder aber sie bezeigen einen gantz andern Effect, den sie beym frischen Stande gar nicht gewiesen, als von welchem Umstande auch einige plantæ lactescentes et virulentæ so was an sich haben; Dahero man mit solchen alle Arbeit bey frischem Zustande vornehmen muß.

Die Haupt-Stücke, die der Chymicus von den Vegetabilien scheiden und für Augen legen kan, sind folgende: zweyerley Oele

a) ein Oleum expressum und

b) ein Oleum destillatum essentiale,

ferner ein Sal essentiale vel oleoso-acidum, einen Succum, welcher manchmahl è partibus mucilaginosis, manchmahl resinosis, manchmahl gummosis, manchmahl aus allen zusammen mit sammt ölicht- und saltzichten dazu bestehet, ferner separiret man eine pure Resinam oder dergleichen Extractum, absonderlich wiederum ein Extractum gummosum oder von solcher Art, das sich im Wasser auflöset und auch mit Wasser vom

Subjecto ist ausgesondert worden. Will man aber die Sachen destruiren, so kan man von den Vegetabilien auch Olea empyrevmatica, Spiritus inflammabiles, Aceta, Salia urinosa, Spiritus acidos et Spiritus urinosos, Fuliginem, Sal Alcali fixum und allerhand mehr ausscheiden, so aber alsdenn allemahl keine educta sondern producta, keine solche Sachen, die vorhin also darinnen gewesen, sondern die zum Theil alteriret, zum theil aber gar von neuen componiret worden sind. Kurtz, alle Vegetabilien (ich will diejenige, so zur Lithophytologie gehören, ausnehmen) enthalten Saltz, Oel, Wasser und Erde, jedoch eines mehr oder weniger, als das andere. Es ist aber zu mercken, daß die blosse gewaltsame Tractirung, da man, vermittelst offenen Feuers, von allen Vegetabilien solche vier Stücke jedesmahl erweisen kan, nicht allein das gnugsam zulängliche Mittel ist, wie verschiedene vermeynet, alle vegetabilische Subjecte chymisch zu analysiren oder aus diesen gewaltsamen Operationibus einen fermen Schluß zu formiren, woraus sie eigentlich bestehen, sondern man muß allerhand Operationes anstellen und bey jedem Subjecto das nöthig zu seyende judiciren. Man muß nicht nur die differirende Quantität solcher **vier Haupt-Ingredientien**, sondern auch die gar mercklich differirende Qualität, absonderlich derer zweyen schon mehr componirten und gemischten Geruch- und Geschmacks-Ingredientien, ich meyne, des Oeles und des Saltzes behertzigen, als welche gröstentheils an denen so sehr viel veränderten Arten und Effecten derer Vegetabilien schuld sind: Diese beyde machen die sehr differente Qualitäten des Geruchs und Geschmacks derer Vegetabilien, die Erde contribuiret öfters auch das ihrige, das Was-

ser aber am wenigsten. Daß aber diese vier Ingredientien allemahl vorhanden seyn, wird wohl niemand zweiffeln, denn erstens vom Oel zu reden, hat die Pflantze oder dieser und jener Theile davon nicht ein offenbar Oleum essentiale, so hat es doch ein Oleum expressum; (wie mans zu nennen pfleget) Und hat es weder Oleum essentiale, noch Oleum expressum, so hat es absolute etwas Oleum empyrevmaticum, ob es auch noch so wenig wäre. Zweytens vom Saltz, als zweyten ingrediente zu sprechen: Hat es keinem Tartarum oder so genanntes Sal essentiale, so liefert es doch gemeiniglich ein Sal alcali fixum, des Salis acidi et urinosi, so man destillando erhalten und beweisen kan, nicht einmahl zu gedencken. Und wer will denn wohl an denen beyden andern, an Wasser und Erde zweiffeln? Man nehme ein Vegetabile, was vor eines man will, man stecke es in eine Erdene Retorte und destillire es, so werden sich beyde, ja alle viere zeigen. Indessen ist diß gewiß, daß an einem Vegetabile bald das Oel prävaliret und hingegen wenig Saltz, bey einem andern wiederum mehr Saltz, als Oel, bey einem dritten wenig von allen beyden, bey dem vierten ein gar nichts riechendes, beym andern wieder ein überaus starck riechendes Oel, bey einem ein zartes, bey dem andern ein grobes, bey einem ein überaus anmuthiges, bey dem andern hingegen ein höchst wiederlich und unangenehm riechendes; Und so auch in Ansehung des Saltzes bey einem Vegetabile ein sehr zart und flüchtiges und bey dem andern wiederum ein mehr fixeres und gröberes, bey einem ein mit denen erdichten Theilen fest verbundenes und bey einem andern hingegen ein darinnen gantz loßliegendes und leichte sich abscheidendes; Bey einem

ein

ein süßlicht-schmeckendes, bey dem andern wiederum ein saur oder bitterlich, oder scharf und beissend schmeckendes vorhanden ist. Und wer ist in der Welt capabel, die in diesem Regno so viel tausenderley veränderte Mixturen und Combinationes zu erzehlen, zu exprimiren und zu ergründen? Zumahl da bey einem eintzigen Stücke oder Specie hierinnen gar überaus viele Veränderungen vorgehen und durch die Chymie könnten erwiesen werden, theils nach ihren eigenen Beschaffenheiten, als nach dem veränderten Grunde oder Erd-Reich, darinnen sie wachsen, nach dem differenten Clima, item während der Zeit des Wachsthums und nach denen unterschieden Graden der Reiffigkeit, theils aber auch nach denen unterschiedenen Tractirungen des Künstlers und den differenten Applicationen derer vier elementarischen Instrumenten, zu geschweigen, derer so animalisch- als mineralischen accidentellen Einmischungen und daher entstehenden abermahligen Veränderungen. Von animalischen Accidentien kan zum Exempel durch den Dünger, den Mist, Koth und Urin oder andern animalischen Theilen eine Pflantze notable Einmischungen und veränderte, wenn nicht oleöse, doch salinische Theile empfangen und so kan auch eine Pflantze vom mineralischen, entweder saltzicht oder gar metallischen Wesen, gegen eben dieselbe Species, so anderswo gewachsen, eine remarquable Alteration empfinden.

Zwar hat die Allmacht GOttes einem jeden, auch noch so kleinen Kräutlein, in seiner Art und Specie allemahl etwas besonders appropriiret, welches niemahls der fremden accidentellen Beymischungen ungeachtet, gäntzlich vertilget zu seyn befunden, sondern wenn es auch nur in einer micula bestünde, also doch erhalten wird; Allein es zeigen sich indessen

doch auch die casu dazu gekommene Veränderungen, durch die chymische Anatomie.

Uebrigens ist eines höchlich zu bewundern, so viel tausenderley Species Plantarum, ja so viel noch mehr tausenderley partes Specierum in diesem erschröcklich variirenden und weitläuftigen Regno auch immer seyn mögen, daß alle und so jedes insbesondere etwas, wo nicht würcklich completes Eisen, jedoch **etwas Eisenhaftes** liefern, indem es der Magnet, der bis dato nichts anders, als Eisen, attrahiret, würcklich attrahiret und aussondert, dergestalt, daß vollkommenes Eisen kan demonstriret werden, ob ich wohl nicht leugnen kan, daß ich mit nicht geringen Motiven muthmaße und argumentire, daß solches Eisen mehr ein Productum, ein artificiale et factum, als etwa ein blosses Eductum oder Separatum naturale sey. Die That ist indessen da, daß man kein Vegetabile oder partem vegetabilem aufbringen und darstellen kan, worinnen nicht solches Eisen könne demonstriret werden. Nur die Frage ist noch nicht gäntzlich ausgemacht: Ob es schon vorher also, als völlig Eisen, in der Pflantze oder in deren Theilen von Natur gewesen? oder ob es erst (wie ich sicherlich dafür halte) vom Künstler, ungeachtet die Ingredientien in der Pflantze allerdings gewesen, währender Incineration und Verbrennung, fabriciret, componiret und generiret werde? Es geschehe aber, wie es wolle, auf eine oder auf die andere Art, so bleibt es dabey: Es ist höchlich zu bewundern und gewiß von noch mehrerm Nachdencken, zu Erforschung natürlicher Dinge.

Deß-

Deßgleichen der Magnetismus, den die Pflantzen, ihrer Natur nach, bezeigen, davon der Fichten-oder Kienen-Baum immer einer von den nachdencklichsten und wunderbaresten in meinem Sinne ist, als welcher in dem allersterilestem Sande und in solchen Gegenden wächset, da in etliche Meil-Weges nichts fettes, harzicht oder öhlichtes im Erd-Reiche zu finden ist, wiewohl er überhaupt nicht allzutief in die Erde hineinwurtzelt, sondern eher oberwerts und mercklich über der Erden grossen theils hinlauffet, gleichwohl wird er überaus hartzreich, so daß man viele Centner Hartz in solchen Wäldern colligiren könnte, welche Quantität jedoch gar nicht aus der Erden gekommen ist. Und so hat man mit vielen andern Vegetabilibus allerhand curiöse Experimenta gemacht, da immer ein jedes das seine attrahiret hat und im Wachsthum fortgegangen.

Nechst vorgedachten Partibus constitutivis schwatzen einige auch vom Sulphure et Mercurio, so in den Vegetabilien wären, welches aber kein eintziger von diesen allen, die davon geredet oder geschrieben, sein Tage erwiesen, demnach vor eine gelehrte Sottise zu halten ist, da man was redet und schreibet, was nicht in rerum natura bey diesem Regno ist. Zur Noth möchte noch eher können etwas sulphurisches erkünstelt werden, dazu aber schon was rechtes vom gründlich chymischen Nachdencken erfodert wird, und dann wäre es doch nur etwas gemachtes, und keinesweges etwas vorhin darinnen gewesenes; Will man aber producirte, durch Kunst componirte und gemachte Mixta vor natürliche oder solche halten, als wären sie also und in solchem Stande allbereits vorher schon in der Pflantze oder in dem parte plantæ darinnen gewesen,

so wird man eben dieselbe Thorheit und Einfalt begehen, als HERMANNUS und fast alle, die von der materia medica geschrieben, die ungescheuet dabey gesetzet, als wären die producta et artefacta ein Sal fixum, Sal volatile alcalicum und andere Sachen mehr im Subjecto oder die Dinge bestünden davon, da doch kein Mensch in der Welt von viel Centnern keinen Gran educiren oder ohne daß er es nicht erst machet, daraus erweisen kan. Zu was dienen dergleichen, junge Leute verführende, gelehrte Unwahrheiten? und wunderts mich nicht wenig, daß diese Art von Keckheit noch nicht aufhöret, wie dann nur noch vor einiger Zeit der Herr Professor BOECLER in Straßburg wieder eine Hermannische Continuation der Cynosuræ Materiæ medicæ herausgegeben, die sonsten schon ihren Nutzen haben würde, wenn die naturalia lieber mit keinem characteristischen Titul wegen ihrer Bestand-Theile, statt der offenbar falschen und unerweißlichen, versehen wäre, als welche Tituls einem Lehrlinge oder auch selbst einem ältlichen Medico, der nichts gründliches von der Chymie verstehet, und der dem Manne platterdings Glauben giebet, als hätte er die Warheit geschrieben, sehr nachtheilig seyn können, indem er in seiner gantzen Praxi darauf Staat machen, also sich und seine Patienten betrügen kan. Demnach will ich hiermit freundlich angerathen haben, sich vor solche Ausdrückungen, da es heisset: diese Wurtzel, diese Blume, diß Kraut, dieser Saamen oder welcher vegetabilischer Theil es nur seyn mag, habe einen Schwefel, einen Mercurium, ein Sal volatile, ein Sal fixum, ein Sal aromaticum, ein Sal volatile purgans, &c. bey sich oder sey sein vornehmstes characteristisches Constitutivum, wohl zu hüten, und weder in der Materia medica noch Chymia irgends etwas zu glauben,

was

was nicht kan erwiesen oder wenigstens aus vielen Experimentis sicher geschlossen werden, dabey allemahl **wohl bedächtlich zu distinguiren, was würcklich von Natur drinnen ist,** oder aber **was durch die Kunst erst gemachet und herfürgebracht wird.** Weil es die Sache meritiret, so will ich bey dieser Gelegenheit nochmahls eine kleine Idèe denjenigen, die etwa hievon noch nicht möchten informiret seyn, ertheilen, damit sie mich und oberwehnte Herren, die de Materia medica geschrieben, desto besser lernen verstehen, auch fassen mögen, was ich mit dem **gemeldten distinguiren** eigentlich meyne: Es ist zum Exempel in dem Wermuh offenbar ein Oel, etwas hartzichtes, etwas gummöses und auch etwas saltzichtes naturæ acidæ, hingegen kein Gran Salis alcali fixi, noch Salis alcali urinosi. Verbrenne ich nun diesen Wermuth zur Asche, so wird jetzt erzehltes alles destruiret und ist alsdann kein Mensch capabel etwas gummöses, etwas hartzichtes oder ölichtes zu demonstriren, ja wenn ich hunderterley Kräuter à parte incineriret hätte, so kan kein Mensch in der Welt alsdenn sagen oder errathen, von welchem Kraute diese oder jene Asche sey, mit einem Worte: Es ist nicht die Spur mehr zu finden von irgends einem vorigen specifiquen oder characteristischen Wesen; dahingegen findet man aber in solcher Asche etwas neues, eine Sache, so vorhin gar nicht im Wermuh gewesen, nemlich das Sal alcali fixum, welches währendem verbrennen, so wie es in meiner gedruckten Abhandlung de Sale alcali fixo weitläuftig ausgeführet ist, aus erdichten, ölicht und saurfaltzichten Theilen erst generiret, componiret oder gemachet, also produciret, und nicht educiret worden: Demnach kan kein vernünftiger Mann sagen, daß solch Sal alcali vorhin

in dem rohen und gantzen Wermuth schon von Natur wäre gewesen, aber diß kan man wohl mit Bestand der Warheit sagen, daß aus den vorhin im Wermuth gewesenen Bestand-Theilen vermittelst des Instruments des Feuers, durch das Braten und Verbrennen derer inflammabilischen Theile samt den saltzichten und erdichten sich etwas neues misciret hat und gedachtes Sal acali fixum erst entstanden oder geworden ist. Eben dieses wird auch mit der Entstehung des Salis alcali urinosi plantarum erhärtet, da allhier die Putrefaction oder Fäulung ohngefehr dasselbe thut, was bey dem Sale alcali fixo das Feuer oder die Verbrennung verrichtet: Man findet von Natur ebenfalls kein Sal volatile substantiale in den Vegetabilien und so auch nicht in dem Wermuth exempli gratia; lasse ich ichs aber verfaulen, so destruiret sich auch alles vorhin darin gewesene, und es generiret sich etwas neues, nemlich von den zartesten ölicht, erdicht und saltzichten Theilen, ein neues Mixtum, das Sal volatile urinosum: Was vorhin in dem Wermuth von Natur gewesen, ist nunmehro nach der Putrefaction im geringsten nicht mehr zu finden oder zu zeigen, wenn anderst die Putrefaction vollkommen vorbey ist; und das was durch die Putrefaction nun von neuen gebohren worden, das konnte vorhin kein Mensch in dem Wermuth demonstriren oder darthun. Und eben so gehet es mit denen fermentationibus spirituosis: Wo säße wohl im rohen Roggen-Korn, im Gerst-Haber-oder Waitzen-Korn der Brand-Weiin der Spiritus inflammabilis? Welch gescheidter Mensch wollte wohl so was glauben? oder wie wollte sich derjenige, der es glaubte und statuirte, wohl anstellen, daß er aus dem Korne, ohne vorhergehende Fermentation, etwas Brandweinhaftes heraus lokte oder abschiede; Es sind aber wohl ölichte, saltzichte und farinöse oder erdichte Theilchen drinnen, welche als ingredientia zum

Brand-

Brandwein nebst dem Menstruo des Wassers erfordert werden, und welche, nachdem sie durch die künstlich angestellte Fermentation lange gnug subtiliiret worden, allerdings alsdenn, jedoch in einer gantz andern Mixtion, Proportion und Beschaffenheit, als sie vorhin gar nicht gewesen, den Spiritum inflammabilem constituiren, oder sie constituiren auch, nachdem sie wiederum **etwas verändert** gekünstelt und tractiret werden, **das Bier** und den Eßig, welches ja alles nicht vorhin **also im Korne** gewesen. Und so ist es mit vielen andern Dingen mehr, welches jedoch gar leichte zu distinguiren ist, wenn man nur will.

Ich will demnach, ehe ich ad specialiora und Abhandlung derer vorzunehmenden eintzelen gebräuchlichsten Subjecten schreite, nur noch folgende wenige mir beyfallende **allgemeine Regeln** ertheilen, wornach der Chymicus vors erste seine Häupt-Arbeit und Annalysirung, in so weit sie sich zur Herfürbringung Artzneyischer Præparatorum referiret, dirigiren kan, und wornach man ohngefehr im gantzen Regno Vegetabili verfahren möchte, obwohlen dabey eben nicht allemahl gäntzlich stille zu stehen, mag angerathen werden.

1) Habe ich ein offenbar **riechendes** Vegetabile vor mir, so liegt eine Virtus specifica oder ein Haupt-Ingrediens gewiß im Oleo oder ölicht genaturten Theilen: Daher der Chymicus zuerst dahin beflissen seyn muß, diesen Theil auf eine oder andere Art zu separiren und zu erlangen. Solches geschiehet in der Chymie auf **dreyerley Art**, wenn man nemlich das essentielle oder natürliche riechende haben will. **Einmahl**, daß man solchem Subjecto Wasser addire, wenn das Sub-

Subjectum von grober Textur, vorher damit etwas macerire, oder aber, wenn es von zarter Textur, ohne zu maceriren, destillire und also, wie bewust, das Oleum essentiale in Substanz erlange. **Zweytens**, oder absonderlich, wenn das riechende Wesen sehr subtil, flüchtig und das ölichte, als substantiell Oel, nicht einmahl zu erlangen möglich, daß man demselben zwar ebenfalls Wasser oder Bier hinzusetze, dabey aber auch etwas fermentescibles beymische, zur bescheidenen Fermentation aptire und nach deren Vollführung die Destillation anstelle. **Drittens**, oder aber, statt Wassers oder Bieres, ein schon an sich selbst würcklich ölichtes Menstruum, als Spiritum Vini, Spiritum Frumenti oder auch nur blossen guten Wein hinzugiesse und solchen drüber abstrahire, so wird man alles riechende und im Subjecto vorhandene zarte und zerstreuete ölichte Wesen gewiß erlangen. Zur Herbst- und Weinlese-Zeit könnte es bey einigen Dingen so gar vermittelst einer Confermentation mit dem Moste und der drauf anzustellenden Destillation expisciret werden. Die Fermentation ist ein Mittel ein Haupt- und rechtes Kunst-Stück der Chymie, womit sie vortreffliche Medicamenta Regni vegetabilis produciren und denen Pflantzen ihre auch noch so vest verwahrte, wenige, zarte riechend und schmeckende Theile öfters berauben und extrahiren kan, so daß mans kaum glauben sollte, wenn einem die Erfahrung nicht überzeigte, wie unter andern auch nur die eintzige Veronica ein Exempel davon abgiebet.

2) Habe ich ein Vegetabile vor mir, so gar nicht riechet, hingegen

scharf schmecket, so zeigt es mehr salinisches als öhlichtes an, ungeachtet es allemahl, wie oben erwehnet, zugleich von etwas öhlichtem mit participiret, daher der Operator bedacht seyn muß, auch dieses, nach chymischen Grund-Regeln abzusondern, welches am besten und unschuldigsten geschiehet, wenn er solches bey frischen und succulenten Zustande, exprimiret, den Succum colligiret und, wie ich an seinem Orte sagen werde, das so genannte Sal essentiale davon präpariret, in welchem, so ferne im salinischen ingrediente eine Vis specifica vorhanden wäre, man solche noch am besten und viel eher, als wenn es verbrannt und zum fixen Saltze gemachet, finden wird.

3) Hätte das Vegetabile aber **keinen Geruch dabey nur etwas oder auch gar keinen Geschmack**, so muß der Chymicus judiciren, daß dessen von dem Schöpffer verliehene Kräfte etwa in dem zart erdischen, dabey mit einigen Saltz- und Oeltheilchen verwickelten ingrediente liegen, dahero er auf eine andere Extraction und Separation bedacht seyn kan.

(1) Hätte es **noch etwas Geschmack** und zwar einen solchen Geschmack, der dem abwesenden Geruch ungeachtet, dennoch etwas fettes oder hartzhaftes anzeigete, so wäre das dem Chymico ein gnugsames Merckmahl, daß eine nicht so leicht destillable, sondern mehr fixere Fettigkeit, entweder ein Oleum expressibile oder aber eine Resina oder in das resinöse Genus gehörige balsamische Substanz vorhanden wäre.

a) Olea expressibilia sind leichte zu errathen, weil man bey vielen

Dingen, auch durch blosse Zerquetsch- ja Zerdrückung zwischen den Fingern solches sehen kan, dahero dieser Theil, vermittelst einer Presse, gar geschwinde abzuscheiden und wenigstens in der mehresten Portion zu erlangen stehet.

b) Wäre aber ein Balsamum oder eine Resina drinne, so geschiehet dessen habhaft-Werdung, vermittelst der Extraction, mit einem Menstruo inflammabili, als Spiritus Vini rectificatissimus ist. Und kan auch dieses chymische Medicament wiederum in allerhand Form, nach Belieben des Künstlers, entweder als eine Tinctur, oder Essentz, oder Elixir, oder als Balsam und Resina, mit mehr oder weniger oder gar keiner Beybehaltung des Menstrui gebracht werden.

c) Wäre etwas resinöses, dabey aber auch gummöses oder wässericht-erdisches Wesen darinnen die Krafft vermischt stäcke, im Subjecto vorhanden, so verändert man zu dessen Extraction und Separation, nur das Menstruum und nehme, statt des zum pur-resinösen geschickt seyenden Spiritus Vini rectificatissimi, einen mit mehr Wasser versehenen oder etwas phlegmatischen Spiritum Vini rectificatum oder auch einen guten spirituösen Wein, und stelle damit die Extraction an; Da kan man wiederum Tincturen, Essentzien, Elixire, blosse so genannte Infusa oder auch vom Menstruo grösten Theils befreyete nahmentliche Extracta darstellen.

(2) Hätte es nun gar keinen Geschmack und Geruch, so stellt man eine Extractionem aquosam an, man schneidet oder stös-

set

set das vor sich habende vegetabilische Subjectum gröblich, thut es in ein zinnern oder gläsern Geschirre, giest nach Proportion der Quantität, rein Wasser hinzu, und digeriret es, so bekommt man nach der Extraction und Expreßion ein so genanntes Infusum; Oder man giest siedend heisses Wasser drüber und extrahiret es ex tempore und gebrauchts wie Thée; Oder man kocht es aus, und gebraucht es, wie eine Ptisane oder Decoctum; Oder man exhalirt das meiste Menstruum, das Wasser nemlich wieder davon und gebraucht es in forma Extracti & Pilularum, so wird man jedesmahl die auch in diesen Theilen liegende Kraft erlangen.

4) Habe ich Semina farinacea vel frumentacea vor mir, so disponirt man sie zur Fermentation, und sucht einen Spiritum ardentem davon zu bekommen.

5) Habe ich **süsse succulente und pulpöse Früchte**, so kan man ebenfalls, vermittelst der Fermentation einen Spiritum inflammabilem, einen Wein, Cyder und Eßig davon erkünsteln.

6) Habe ich **saure Früchte** oder andere Partes Plantarum, als Folia, Petala, Radices, &c. vor mir da in ihrem wässerichten Saffte eine oder andere artzneyische Krafft läge, so kan man sie auspressen und den Succum nehmen, oder aber, nach ihrer Beschaffenheit extrahiren, excoquiren, alsdenn mit Zucker oder Honig versetzen und Syrupos, Julapia, Rob, Myvas, Mella, Oxymella und dergleichen so genannte galenische Medicamenta davon machen.

7) Wäre die Kraft durch und durch im Vegetabili dergestalt zart ver-

mischt zertheilt, daß man lieber das gantze Subjectum gebrauchen wollte, indem man in Furchten stünde, daß, bey dieser uniformen Mixtion, eine anzustellende chymische Separation eher schädlich, als nützlich sey, massen man die darinnen liegende artzneyische Kraft eher zerrüttete, aus einander setzte und destruirte, als concentrirte oder wie man zu reden pfleget, das Purum ab impuro separirte, bey solchen Umständen sage ich, kan man das gantze Kraut, Wurtzel, Blume, Frucht oder Saame ebenfalls mit Zucker umgeben und daraus entweder Conservas oder Condita oder Confectiones machen; Oder aber gar zu Pulver stossen, NB. im Fall es nicht eine solche Sache ist, da die Kraft nur, wenn es frisch und wässericht, vorhanden; Ist es aber pulverisiret, so kan es alsdenn auf allerhand Art, wie bekannt, zur Artzney gebrauchet werden. Man kan es so bloß, in forma Pulveris, entweder an sich selbst oder mit andern Pulvern vermischt eingeben, oder unter Extracta, unter Pillen Massen, unter Electuaria, unter Trochiscos, Rotulas, Morsulos und dergleichen mischen: Wie denn bey manchem Kraute, Wurtzel oder Saamen die chymische Künsteley, die anzustellende Extractiones & Separationes nicht nur unnöthig, sondern offenbar nachtheilig und schädlich, hingegen das in seiner gantzen Mixtion bleibende simple Kraut, Wurtzel oder Saame, in der Medicin weit bessern und erwünschten Effect erweiset, als wenn man die Essentz, das Oleum essentiale, das Sal essentiale, die Aquam destillatam, einen Spiritum, ein Infusum, ein Decoctum, ein Extractum, ein Sal fixum oder irgend anderes davon verfertigtes abgesondertes Præparatum eingiebet.

8) Von

8) Von denen Præparatis chemicis, da schon eher eine destructio virtutis specificæ, als eine Eductio partis salutaris vorgehet, ich meyne von Spiritibus per putrefactionem paratis, Spiritibus urinosis, oder auch von denen, igne aperto destillirten Spiritibus acidis, Oleis empyrevmaticis, item von denen sämtlichen Salibus fixis alcalicis will ich nicht einmahl etwas erwehnen, indem der Chymicus und Medicus mit einem eintzigen reinen Sale alcalino-fixo zur Noth auskommen und alles in der Welt damit ausrichten kan, wo anders mit einem Sale alcali fixo etwas auszurichten stehet oder möglich ist; Fünde man aber in der Erfahrung, daß ein oder ander Sal Alcali ja etwas sonderbares vor dem andern voraus habe; so werden doch solche sonderbare keine so gar grosse Anzahl ausmachen. Von Spiritibus acidis & Oleis empyrevmaticis Vegetabilium giebt es auch wenig, so etwas particuliere in Recessu hätten: Und werden alle diese, etwa noch usuale Spiritus, Olea & Salia an ihren behörigen Oertern vorkommen, oder doch von andern, zum Exempel genommenen Subjectis, zugleich mit können verstanden und erlernet werden; Vegetabilia aber verfaulen zu lassen, Spiritus urinosos davon zu destilliren und hierinnen etwas sonderbar kräftiges, specifiques, heilsames und artzneyisches zu suchen oder zu erwarten, ist vollends eine pure Grille: Wo mans nicht in chymischen Absichten, aus blosser Curiosität machen will, zur Artzney und Nutzen zu haben, darf man dergleichen Spiritus warhaftig nicht machen, die Arbeit ist umsonst und zu nichts nutze, zugleich aber Geldkostende, verschwenderisch, unangenehm und stinckend: Weßhalben ich rathe, niemahls dergleichen stinckende Arbeit anzufangen

oder

oder Spiritus urinosos per putrefactionem paratos ex Regno Vegetabili weder zu machen noch zu gebrauchen. Salia volatilia nach STARCKEY Methode zu machen, ist wieder was anders, sind indessen nicht im Gebrauche.

Eines möchte ich noch zum Beschluß von diesen General-Anmerckungen übers Regnum Vegetabile, kürtzlich erwehnen, daß man sich mit denen in diesem Reiche vorhandenen verschiedenen **giftigen oder giftmäßigen Pflantzen und deren Theile** wohl in acht nehme, so wohl, daß man nicht eine höchstschädliche Speciem vor eine, eben so aussehende, heilsame und zu denselben genus gehörige officinale Specie ergreiffe und aus solcher giftmäßigen die vorhabende vermeynte Medicamenta präparire, als auch, wenn man mit denen schadhaften und gefährlichen Dingen wohl wissentlich umgehet und narcotische, caustische, drastische, emetische, dumm- und doll-machende, die menschliche Gesundheit verletzend und in Lebens-Gefahr setzende vegetabilische Subjecta unter Handen hat, um solche zu einem oder dem andern artzneyischen Gebrauch zu bearbeiten, daß man auch hierinnen **aufs behutsamste** verfahre und entweder alles mit dem grösten Bedencken tractire, oder, wenn man nicht völligen Begriff davon hätte, diese Arbeit lieber andern überliesse: Man hat sich mit denen blossen natürlichen giftmäßigen Subjectis vegetabilibus um so viel mehr vorzusehen, indem es einige giebt (so ich aber nicht nennen mag) welche nicht nur weit geschwinder, als Arsenicum, Mercurius Sublimatus oder einig ander mineralisches Gift, sondern auch in gar geringer dosi den Menschen plötzlich in epileptische Convulsiones setzen und in der Geschwindigkeit, ohne eintzig mögliche Rettung, tödten:] Was haben nicht nur die

blosse

blosse Schirrlinge, die Nachtschatten, die Wolffs-Milch, Bilsam Kraut, das Opium selbst, die Datura, Stramonium, die Gratiola, auch die allergebräuchlichste Purgantia & Drastica, das Scamonium, die Jalappe, die Coloquinten, die Gummi Gutte, der Agaricus, die Grana tiglia und dergleichen Zeugs mehr vor Schaden gethan? Wer denckt nicht noch an das vor einigen Jahren passirte betrübte Exempel vom Wasser-Eppich, dem Sio altero Lobelii oder des Gesneri Cicuta aquatica? Wie viele haben nicht aus übermäßig starck bekommenen Purgante, Vomitorio, Opio und dergleichen ins Graß beissen müssen. Hierbey fället mir ein, eine gefährliche üble Gewohnheit, so einige Medici, auch Chirurgi und Apothecker haben, wenn man Purgier-Brech- und dergleichen vehemente Mittel auf den Vorrath vor zwey- vier- sechs- oder noch mehr mahl unzertheilt in einer Mixtur, entweder in einem Pulver, wovon man so viel mahl nehmen soll, oder aber gar in Electuariis, Syrupis, Decoctis und andern Liquidis die heftige ingredientia in forma pulveris mit drunter zu mischen verordnet oder präpariret, wie in einigen Apothecken Electuaria narcotica, emetica, purgantia, Diacydonia laxativa und andere recht saubere purgirende Dinge in ziemlichen Vorrath gehalten werden; bey welchen Umständen das stärckest-purgirende, entweder von Anfang an, nicht recht egalement drunter gemischet, oder aber, wenn auch dieses geschehen, die Pulver nach und nach etwa zu Boden sincken, daher bey dem dispensiren und Gebrauch ein Patient manchmahl kaum eine viertel Purganz, ein ander aber wiederum eine dreyfache, und mehr, als Pferdemäßige, aus solchem, ich kan nicht sagen Glücks- sondern vielmehr Unglücks-Topffe bekommt. Selbst mit Pulvern ists schon gefährlich, geschweige mit Electuariis, Conservis, Syrupis, Träncken und liquiden Mixturen, da sich die Pulver gar leichte zu

Boden setzen, beym umrühren und umschütteln aber nicht allemahl alles recht egal gemischet wird. Wollte man ja Electuaria und dergleichen in Vorrath halten, so solten billig keine heftig-purgirende pulveres, von Coloquinten, Radice vel Resina Jalappæ, Scamoneo, Gummi Gutte und so ferner drunter im Vorrath seyn, sondern der Medicus könnte solches vor jeden Patienten, ehe ers einehmen sollte, erst verschreiben und unter so und so viel vom Electuario in der Apothecke drunter mischen lassen, so würde Medicus, Apothecker und Patiente sicher dabey fahren.

Dieses alles habe ich noch als etwas allgemeines übers gantze Regnum Vegetabile zum voraus melden wollen. Wir gehen nun weiter und nehmen die eintzele Subjecta in alphabetischer Ordnung vor.

In-

Inhalt.

Das erste Capitel.

DE ABSINTHIO

oder

Das zweyte Capitel.

DE ACETOSELLA

oder

Das dritte Capitel.

DE ACETO VINI

oder

Das vierte Capitel.

DE AGARICO

oder

Das fünfte Capitel.

Das sechste Capitel.

Das siebende Capitel.

Das achte Capitel.

Das neunte Capitel.

Das zehnte Capitel.

Das

Das

Das

❁ ❁ ❁

Das

Das erste Capitel.

DE ABSINTHIO,

oder

von dem Wermuth.

§. 1.

Von dem Wermuth.

Weil ich mir vorgenommen habe, die Subjecte oder Materien eines jeden Natur-Reiches in alphabetischer Ordnung abzuhandeln, so werde ich mit dem Vegetabilischen oder Kräuter-Reiche mich zuerst beschäftigen, und die in demselben vorfallende Subjecte, ingleichen auch die aus diesem Natur-Reiche entstehende

und damit verwandte Materien in alphabetischer Folge betrachten, da ich denn solcher Ordnung nach, mit dem ABSINTHIO oder dem Wermuth den Anfang mache.

§. 2.

Wie vielerley Arten Wermuth im Gebrauch seyn.

In Apothecken sind zweyerley Species Absinthii (Arten Wermuth) im Gebrauch, eine so man ABSINTHIUM PONTICUM (Pontischen-Römischen-Welschen- auch wohl Garten-Wermuth) und eine, so man ABSINTHIUM VULGARE (gemeinen Wermuth) nennet. Die erste wird in Gärten gezogen und die andere wächst wild von selbsten. Eigentlich heist eine so wohl als die andere Absinthium Ponticum, (Pontischer Wermuth) jedoch mit dem Unterscheide, daß man einer jeden den Beynahmen von Blättern beyleget.

§. 3.

Von dem Wermuth so in Gärten gezogen wird.

Das Absinthium, oder der Wermuth, so in Gärten gezogen wird, hat nicht nur schmälere, sondern auch unterwärts weiß aussehende Blätter, wird von TOURNEFORT und CASPARO BAUHINO genennet: Absinthium Ponticum vulgare, folio inferius albo, von DODONEO Absinthium tenuifolium. Es wird heut zu Tage wenig gebraucht und hat auch gemeiniglich die Chymie damit nichts zu thun, weßwegen wir solches an seinem Ort gestellet seyn lassen.

§. 4.

Verschiedene Benennungen des Absinthii.

Das gemeine wild-wachsende und sehr gebräuchliche, auch zu unserm Vorhaben gehörige Absinthium heist eigentlich in der Botanique Absinthium Ponticum, seu Romanum officinarum, seu Dioscoridis von CASPARO BAUHINO und TOURNEFORT. JOHANNES BAUHINUS nennet es Absinthium vulgare majus. DODONEUS Absinthium latifolium. Andere heissen es Absinthium rusticum, auch Absinthium commune. Auf Deutsch Wermuth, soll so viel seyn, als wehre den Muth, oder wehre den Unmuth, andere sagen Würmmuth, weil

weil mans für die Würmer gebraucht, dahero es im Englischen Wormwood, auf Deutsch Wurmholtz genennet wird. Noch andere heissen und schreiben es mit dem ä Wärmmuth und die Sachsen Wärmbde, weil es erwärmet. An einigen Orten wird es auch Alsen, Eltz, Elssen und Wiegen-Kraut genannt.

§. 5.

Beschreibung des gemeinen Wermuths.

Der gemeine Wermuth wächst an wüsten Oertern, blühet im Julio, rüchet aromatisch und schmecket sehr bitter. Er hat florem flosculosum und gehöret in TOURNEFORTS zwölfte Classe seiner Institut. Rei Herb. allwo das Absinthium p. 457. folgender Gestalt beschrieben wird: ABSINTHIUM est plantæ genus, flore flosculoso, sed exiguo, plurimis scilicet flosculis constante multifidis, embryoni insidentibus & calyce squamoso comprehensis. Embryo autem abit deinde in semen pappis nequaquam instructum. Ich übergehe alle übrige botanische Beschreibung und Analysirung der gantzen Pflantze nebst andern zu ausführlich botanischen Abhandlungen gehörigen Erklärungen, wie auch die noch übrige in der Welt seyende Species Absinthii (Arten Wermuth) und beruffe mich nur auf die von dieser Pflantze, nemlich vom gemeinen Absinthio (Wermuth) gebräuchlichen Theile, welches eigentlich die Folia & Summitates (Blätter und oberste Theile) sind, obwohlen ofters Blumen und zarte Stengel mit drunter gebrauchet werden; mit Wurtzeln und Saamen aber hat man nichts zu thun.

§. 6.

Was bey Abhandlung eines jeden vegetabilischen Subjectes beobachtet werden soll.

Um ordentlich zu verfahren, so werde ich bey allen vorzunehmenden vegetabilischen Subjecten sagen, was vom frischen und vom trockenen Subject pflegt gemachet zu werden. Alles, was ich vom Absinthio (Wermuth) melden werde, soll nur von dessen Blättern oder Comis (obersten Theilen) zu verstehen seyn.

§. 7.

Von den Præparatis des frischen Absinthii.

Vom grünen jungen und frischen ABSINTHIO (Wermuth) wird verfertiget

CONSERVA ABSINTHII.

1) CONSERVA ABSINTHII (Wermuth-Zucker.)

SUCCUS ABSINTHII.

2) Der SUCCUS ABSINTHII, (Wermuth-Saft) welchen man in zinnernen Gefässen auspresset, nachdem das frische Kraut vorher in etwas zerschnitten worden.

SYRUPUS ABSINTHII.

3) Mit dem succo (Saft) kan man auch den SYRUPUM ABSINTHII (Wermuth-Syrup) machen.

EXTRACTUM ABSINTHII.

4) Kan man den Succum (Saft) im Balneo evaporiren und bis zur Consistenz eines Extractes inspißiren, welches ex abusu EXTRACTUM ABSINTHII (Wermuth-Extract,) eigentlich aber SUCCUS ABSINTHII INSPISSATUS (inspißirter Wermuth Saft) genennet wird.

SAL ESSENTIALE ABSINTHII.

5) Man könnte auch ex Succo (aus dem Saft) ein SAL ESSENTIALE (essentzielles Salz) machen; weil es aber nicht gebräuchlich ist, so mag ich davon nichts erwehnen.

SACHARUM CANDI ABSINTHIACUM.

6) An einigen Orten solviren sie Zucker in Succo Absinthii, (Wermuth-Saft) kochen ihn zur starcken Consistenz, stellen es hin zum crystallisiren und nennen das angeschossene SACHARUM CANDI ABSINTHIACUM (Wermuth-Zuckercandi.)

OLEUM ABSINTHII COCTUM.

7) Ferner pfleget man mit frischem Absinthio (Wermuth) auch das OLEUM ABSINTHII COCTUM (gekochte Wermuth-Oel) zu machen: Nach dem Dispensatorio (nemlich nach dem Brandenburgischen) soll man ein Pfund frisch

frisch zerquetschte Summitates Absinthii (oberste Theile des Wermuths) eine halbe Unze Foliorum (es möchte heissen Petalorum) Rosarum rubrarum (rothe Rosen-Blätter) und drey Pfund Olei olivarum clari (klar Baum-Oel) nehmen, solches gelinde mit einander kochen, bis die Wässerichkeit davon ist, hernach coliren und exprimiren.

8) Kan man frischen Wermuth zerhacken oder zerschneiden, hierzu etwas fermentescibles, als etwa Zucker, Honig, Malz, Hefen und dergleichen addiren, auch noch etwas gelinde warm Wasser hinzugiessen und es zur Fermentazion disponiren, nach deren Verübung einen SPIRITUM ABSINTHII (Wermuth-Spiritus) destilliren und ihn rectificiren.

SPIRITUS ABSINTHII.

9) Wer da will, kan auch VINUM ABSINTHITES (Wermuth-Wein) ja auch

10) CEREVISIAM ABSINTHIACAM (Wermuth-Bier) mit frischen Wermuth machen.

a) Den Wein darf man nur damit, wenn es zuvor zerschnitten, infundiren und nachgehends exprimiren.

VINUM ABSINTHITES.

b) Das Bier aber kan man mit solchem zerschnittenem Wermuth oder auch mit dem Succo (Saft) fermentiren lassen.

CEREVISIA ABSINTHIACA.

11) Kan man auch nach TACKENII Methode, so darinnen bestehet, daß man das frische Kraut in einem eisernen Geschirre verdeckt und gelinde verbrennen soll, das SAL ABSINTHII FIXUM (fixe oder feuerbeständige Wermuth-Salz) elixiviren und verfertigen. Der Herr Professor Börhaven hält von dieser Methode viel. Weil es aber im Grunde nichts sonderbares hat, wie ichs (in des ersten Ban-

SAL ABSINTHII FIXUM.

des dritten Theils und zwar in des ersten Abschnitts zweyten Capitel) bey der Abhandlung von fixen alkalischen Salzen ausführlich erwiesen; Als will ich auch niemand hierzu, als ob diß Salz vor dem andern, so von trockenem Kraute präpariret wird, einigen Vorzug hätte, ausdrücklich angerathen haben; wiewohl ich auch niemand davon abrathe. Sufficit! es ist nichts besonders, sondern bestehet nur in der Einbildung.

SPIRITUS ABSINTHII URINOSUS.

12.) Ich könnte noch eine Präparazion hinzufügen, daß man nemlich das frische Absinthium putresciren oder verfaulen liesse und hernach durch destilliren einen SPIRITUM URINOSUM (urinhaften Spiritus) davon colligirte. Nachdem ich aber vorher nemlich im Vorbericht diese Verfertigung und Arbeit überhaupt von allen Vegetabilien als etwas unnöthig und unnützliches wiederrathen, so mag ich auch weder hiervon noch von allen folgenden vegetabilischen Subjecten einmahl etwas mehrers erwehnen. Erstlich weil diese Spiritus derer Vegetabilien nach der Putrefactzion als einer destruirenden Operazion nichts besonders von dem Subjecte mehr bey sich haben. Zweytens gar armselig von Sale urinoso (urinhaften Salze) erscheinen, und drittens, weilen, wenn Salia volatilia (flüchtige Salze) oder Spiritus urinosi (urinhafte Spiritus) von nöthen seyn, man solche weit bequemer, reicher und kräftiger ex regno animali (aus dem animalischen Reiche verfertigen und erlangen kan.

§. 8.

Von den Præparatis vom trocknen Absinthio.

Die meiste præparata chymica & pharmacevtica (chymische und pharmacevtische zubereitete Sachen) vom Absinthio (Wermuth) werden vom aufgetrocknetem Wermuth gemacht. Denn ob es wohl an dem, daß (wie ich im Vorbericht angeführet) verschiedene Kräuter sind, welche nur zu der Zeit oder in dem Stande, wenn sie noch frisch und grüne sind, ihre virtutem medicamen-

camentosam (artzeneyische oder heilsame Kraft) besitzen, deßhalb auch nur zu solcher Zeit zu denen davon zu machenden Medicamenten müssen gebrauchet werden, so ist deshalben nicht auf alle eine Folge zu machen. Ich möchte mich wohl erkühnen, von dieser Sache ein general Axioma oder einen allgemeinen Hauptsatz zu declariren, daß nemlich nur in solchen Kräutern und Blumen in ihrem frischen Zustande etwas besonders voraus vorhanden wäre, welche durch die mit Wasser angestellte Destillation kein substantzielles Oleum essentiale (essentzielles Oel) gäben; dagegen bey denjenigen welche, wo nicht ein häuffiges, doch etwas corporalisches essentzielles Oel wircklich lieferten, der frische Zustand oder die vom frischen Subject verfertigte Sachen wenig, ja gar nichts voraus hätten. Das Absinthium oder der Wermuth giebt ein essentzielles Oel, folglich haben die vom frischen Kraut gemachte Präparata wenig oder nichts voraus, welches um so viel mehr daraus zu beweisen, weilen im frischen Subject ja nichts mehr, als etwas elementarisches Wasser, so währendem Wachsthum, als ein blosses Menstruum, die continuirliche Circulatzion in der ganzen Pflantze promoviret, vorhanden, auch in der Separatzion, es sey im Succo (Saft) oder in der Destillatzion weiter nichts besonders kräftiges, als ander gemein Wasser beweiset. Dagegen seyn und bleiben doch alle übrige wesentliche und dem Wermuth appropriirte Wermuthische Theile, das Oel, das Salz, das Extractförmige gummatöse Erdhafte bey dem übrigen Mengsal. Wenn ich nun den frisch gesammleten Wermuth bescheiden an einem gelinde warm seyenden schattichtem Orte trockene, so gehet weiter nichts mehr, als gedachte innocente Feuchtigkeit das pure Wasser durch exhaliren davon, und bleiben ja die sämtliche materielle, kräftige, essentzielle und zur Arzney oder zu chymischen präparirenden Sachen gehörige wahre vollkommene Wermuthische Theile unstreitig dabey: Weswegen sollte dann nun wohl das vernünftig getrocknete schlechter, als das frische seyn? Im Gegentheil! zu viele Præparationes (Zubereitungen) absonderlich zu Extractiones & separationes partium oleosarum (Extrahirungen oder

oder Ausziehungen und Scheidungen der ölichten Theile) sind die frische Kräuter, und so auch das Absinthium viel ungeschickter und nachtheiliger, als die getrocknete, aus Ursachen, weil die darinnen vorhandene ölichte Theilchen noch allzusehr subtilisiret, mit der wässerichten Materie oder dem wässerichten Menstruo vermischt und rarefacirt, dagegen sich solche, bey der vorzunehmenden gelinden Austrocknung mehr und mehr an die erdhaft und zurückbleibende mucilaginöse Theile anhangen, ankleben oder einnisteln, und kan sich ja dieses alles ein jeder selbst versichern, wenn er eine Destillazion mit frischem und auch eine mit getrocknetem Kraute anstellet, da er bald den gar mercklichen Unterscheid finden wird, wie wenig Oel er vom frischer und wie viel mehr er vom getrocknetem gleichviel abgewogenem bekommt.

§. 9.

Vom getrockneten ABSINTHIO (Wermuth) wird demnach

OLEUM ESSENTIALE ABSINTHII.

1) Das OLEUM ESSENTIALE (essentzielle Oel) so schwarzgrünlicht aussiehet destilliret, wenn ich nemlich vorher das Kraut zerhacke, etwas Küchen-Salz hinzuthue und mit gnugsamen Wasser ein oder ein paar Tage lang vorher macerire und in derjenigen Blase, daraus ichs destilliren will, gelinde digerire.

AQUA ABSINTHII.

2) Das zu gleicher Zeit mit übergekommene Wasser wird, in Ansehung der anklebenden ölichten Theilchen eben so gut, ja noch eine bessere AQUAM ABSINTHII (Wermuth-Wasser) abgeben, als das von frischen Kraute gewonnene.

INFUSUM ABSINTHII.

3) Man nimmt zerschnittene Folia Absinthii (Wermuthblätter) gießt nach Proportzion rein Wasser dazu und digerirt es, so hat man ein gut INFUSUM ABSINTHII.

4.) Oder

4) Oder man kocht es im Diplomate (verdeckten Geschirre) so erhält man ein kräftig APOZEMA vel DECOCTUM ABSINTHII, nachdem es, nach der Erkaltung, vorher coliret oder gar exprimiret worden.

DECOCTUM ABSINTHII.

5) Stelle ich aber diß Decoctum in ein Balneum Mariæ und continuire mit Applicirung des nöthigen Feuers, dergestalt, daß das meiste Menstruum, das Wasser, wieder davon ausdunstet, so bekomme ich ein sauberes EXTRACTUM ABSINTHII. (Wermuth-Extract)

EXTRACTUM ABSINTHII.

6) Sezt man dem ziemlich saturirtem Decocto zwey Theile Zucker zu, so erlangt man secundum artem (nach der Kunst) einen guten SYRUPUM ABSINTHII. (Wermuth-Syrup.

SYRUPUS ABSINTHII.

7) Giesse ich aber über den zerschnittenen Wermuth hinlänglichen rectificirten Spiritus Vini und digerire solches etwa im Kolben etliche Tage lang, so bekommt man, wenn es nach der Erkaltung, coliret und exprimiret worden eine ESSENTIAM ABSINTHII SIMPLICEM oder insgemein genannten Wermuth-Extract.

ESSENTIA ABSINTHII SIMPLEX.

8) Sofern ich aber diesem jezt gemeldetem Infuso spirituoso noch die im Dispensatorio (nemlich im Brandenburgischen) beschriebene neunerley andere Vegetabilien und zwar die Myrrham zu allerlezte addire, bekomme ich, nach vorheriger Digeſtion, Colatur, Expreßion und Filtration die ESSENTIAM ABSINTHII COMPOSITAM. Ihre Beschreibung lautet eigentlich im gedachten Dispensatorio folgender Gestalt:

ESSENTIA ABSINTHII COMPOSITA.

℞. Comarum Absinthii vulgaris, manipulos duos,
Foliorum Carduibenedicti, manipulum unum,
Florum Centaurii minoris, manipulum semis,
Radicum Zedoariæ,
Diptamni albi,
Corticum Aurantiorum,
Citri, ana drachmas duas,
Myrrhæ rubræ, drachmam unam,
Caryophyllorum,
Croci, ana drachmam semis.

Incisis & contusis affunde Spiritus Vini rectificati libras duas, vel quantum sufficit, stent in digestione dies aliquot, quatuor circiter, vase optimo clauso, postea Essentia extracta charta bibula coletur.

ELIXIR ANTIFEBRILE MYNSICHTI.

9) Und so nach der Beschreibung mit denen veränderten Ingredientzien, das ELIXIR ANTIFEBRILE MYNSICHTI, nemlich

℞. Radicum Aristolochiæ rotundæ,
Calami aromatici,
Ostrutii,
Tormentillæ,
Zedoariæ, ana unciam semis,
Herbarum Absinthii,
Carduibenedicti,
Centaurii minoris, ana manipulos sex,
Quinquefolii,
Rutæ, ana manipulos tres,
Seminis Hyperici, drachmas duas,
Salis Absinthii,
Cardui benedicti,
Centaurii minoris, ana unciam semis,
Camphoræ, drachmam unam,
Tartari vitriolati, drachmam semis.

Pul-

Pulverisata & mixta extrahuntur optimo spiritu vini. Tinctum spiritum deple & recentem affunde, tam diu, donec omnis tinctura & essentia extracta sit. Tandem spiritus omnes tinctos misce, & in maris balneo ad medietatem abstrahe. Tincturam remanentem per chartam emporeticam filtra, & in vase vitreo bene clauso serva.

10) Nehme ich das Infusum von der Essentia Absinthii simplici, setze solches in ein Balneum Mariæ und destillire es bis etwas über die Hälfte ab, so ist das Destillirte ein guter SPIRITUS ABSINTHII ABSTRACTITIUS.

SPIRITUS ABSINTHII ABSTRACTITIUS.

11) Colire und exprimire ich die im Balneo vorhandene Remanenz, so kan ichs wiederum ins gereinigte Balneum einsetzen, und noch den übrigen dabey vorhandenen SPIRITUM ABSINTHII, zugleich aber auch im Balneo ein EXTRACTUM ABSINTHII RESINOSUM erlangen.

EXTRACTUM ABSINTHII RESINOSVM.

12) Nehme ich den Spiritum Absinthii abstractitium (abstrahirten Wermuth-Spiritus) und extrahire damit von neuem zerschnitten Absinthium pro essentia, colire und exprimire sie, schütte solche alsdenn in einen reinen Kolben, addire nach Proportzion, etwas vom gemeldeten Extracto Absinthii spirituoso (spirituösen Wermuth-Extract) und setze es in eine gelinde Circulation so lange, daß sich das Extract nur darinnen gäntzlich solviret, so bekomme ich ein recht gutes EXTRACTUM ESSENTIFICATUM (essentificirtes Extract) oder allhier genannte ESSSENTIAM ABSINTHII ESSENTIFICATAM (essentificirte Wermuth-Essenz.)

EXTRACTUM ABSINTHII ESSENTIFICATUM VEL ESSENTIA ABSINTHII ESSENTIFICATA.

13) Gießt man auf gedachtes zerschnittenes Kraut, statt Wasser oder Spiritus Vini, einen guten Wein, läßt es eine Zeitlang damit infundirt stehen, oder daß man zur Herbst-Zeit etwas dergleichen kleinen Wermuth mit dem Moste gäh-

VINUM ABSINTHIACUM.

ren läßt, so hat man ebenfalls, wie ich bey dem grünen Wermuth erwehnet, einen VINUM ABSINTHIACUM oder gemeinen **Wermuth-Wein**, und so kan man auf die Weise

CEREVISIA ABSINTHIACA.

14) Ein **Wermuth-Bier** von trockenem Kraute, da nemlich Absinthium (Wermuth) statt des Hopfens zum Bier gethan und auf dieselbe Art, wie das Höpfen, dem jungen Bier beygebracht und mit vergohren wird, verfertigen.

VINUM ABSINTHII COMPOSITUM.

15) Thue ich aber zu dem kurzgemeldeten Infuso mit Wein, ausser dem Wermuth noch einige andere bittere Sachen, als Tausendgülden-Kraut, Carduibenedicten-Kraut, Gentian-Wurtzel, Citronen- und Pommeranzen-Schaalen, etwas Gewürtze, auch wohl Aland-Wurtzel und dergleichen Dinge mehr, wie man denn allerhand Compositiones hat oder sich machen kan, so gibt dis einen VINUM ABSINTHII COMPOSITUM oder in denen Weinkellern insgemein genannten **Bitter-Wein**.

OLEUM ABSINTHII COCTUM.

16) Nehme ich statt des Wassers, Spiritus Vini oder Weines, rein Oleum Olivarum (Baum-Oel) digerire und koche mit Bescheidenheit zerschnittenen Wermuth darinnen, bis die Wässerigkeit exhaliret ist, so bekomme ich nach angestellter Expreßion, das OLEUM ABSINTHII COCTUM (gekochte **Wermuth-Oel.**)

SAL ABSINTHII.

17) Verbrenne ich aber das Kraut mit gelinder kohlenhafter Gluth gänzlich zur Aschen, lauge solche aus, filtrire die Lauge und inspißire sie zur Trockene, so habe ich ordinaires SAL ABSINTHII (**Wermuth-Salz.**) Soll es crystallinisch seyn, so jedoch nur eine Thorheit ist, so evaporirt man die Lauge so weit, bis sich in deren Oberfläche das Salz anfängt zu incrustiren, so da wie ein drüber schwimmendes Häutlein aussiehet, und daher es auch zur Gewohnheit worden, daß man sagt, es soll diß oder jenes so lange evaporiret wer-

werden, bis sich ein Häutlein zeigte: Worauf man die concentrirte Lauge vom Feuer abnimmt, solche an einem kalten Ort hinstellet und es crystallisiren läßt: Die Crystallen werden getrocknet und genennet: SAL ABSINTHII CRYSTALLISATUM (crystallisirtes Wermuth-Salz.) Was nicht crystallisiren will, wird bis zur Trockene, unter stetem Rühren, exhaliret, inspißiret und als ordinair Sal Absinthii (Wermuth-Salz) dispensiret.

18) Endlich nimmt man rein alkalisch Sal Absinthii (Wermuth-Salz) und saturiret solches, nachdem es vorher in etwas Wasser solviret, mit hinlänglichen succo citri recenti (frischen Citronen-Saft.) Man evaporiret die Feuchtigkeit wieder davon, daß es ganz trocken wird, so hat man ein zartes vegetablisches Mittel-Salz, welches gemeiniglich SAL ABSINTHII CITRATUM genennet wird, und in der Medicin seinen guten Nutzen hat.

SAL ABSINTHII CITRATUM.

19) Wer da will, kan auch Absinthium siccum (trocknen Wermuth) in eine erdene Retorte thun, den sauren Spiritus und

SPIRITUS ABSINTHII ACIDUS.

20) Zugleich ein empyrevmatisches Oel davon destilliren, auch beyde besonders rectificiren.

OLEUM ABSINTHII EMPYREVMATICUM.

§. 10.

Und das wären die etwa noch heute zu Tage gebräuchliche pharmacevtisch-chymische Präparata vom Absinthio (Wermuth) alle, so etwa 32erley zusammen ausmachen möchten, unter welchen aber eilf-zwölf-bis dreyzehnerley aufs höchste, in Apothecken nur gebräuchlich sind.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

§. 11.

Vor Alters hatte man noch allerhand, wiewohl meist Galenische Präparata mehr in denen Apothecken, als Electuarium Ab-

Præparata Galenica Absinthii.

Absinthiacum, Cera Absinthiaca, Trochisci de Absinthio, Aqua Febrifuga, Oxymel Absinthites, Theriaca Febrilis, Eleosacharum Absinthii, Magisterium Absinthii, Balneum Absinthii und dergleichen Zeugs mehr, so aber nunmehro gänzlich abgeschaffet sind, wannenhero auch weiter davon nichts erwehnen mag.

§. 12.

Anmerckung.

Was ich übrigens in diesem Capitel, in Ansehung derer von dem Wermuth zu verfertigenden verschiedenen pharmacevtisch und chymischen Sachen gesagt und gelehret, das kan man auf alle starck rüchende und würcklich oleöse Pflantzen und Kräuter appliciren.

Das zweyte Capitel. DE ACETOSELLA, oder von dem Saur-Klee.

§. 1.

Verschiedene Benennungen der Acetosellæ.

Ich nehme ein ganz ander geartetes und gar nicht rüchendes Kraut, die insgemein sogenannte ACETOSELLAM für. Der rechte lateinische Nahme von dieser Pflantze ist eigentlich Oxys. Und da es verschiedene Species (Arten) giebt, so legt man derselben, so in Apothecken gebräuchlich ist, den Beynahmen nach ihrer Blume bey welche weiß ist, dahero heißt es TOURNEFORT Oxys, flore albo. CASPARUS BAUHINUS nennet es Trifolium acetosum vulgare, flore lacteo, JOHANNES BAUHINUS heißt es Oxys sive Trifolium acidum, flore albo. GERARDUS nennet es Oxys alba. TRAGUS

GUS Oxytriphyllon, LONICERUS heißt es Alleluja andere wiederum Lujula verschiedene nennen es schlechtweg Trifolium acetosum, BRUNFELS ist der einzige der es nebst andern Nahmen, indem ers Panis Cuculi, auch Lujula sive Alleluja officinarum heisset, noch dabey Acetosellam nennet. Es giebt auch einige, so es Acetosam Trifoliam nennen. Wir bleiben bey dem gemeinen usualen Nahmen ACETOSELLA. Im Deutschen hat es auch verschiedene Nahmen, als Buchampfer, Saur-Klee, Haasen-Klee, Hertz-Klee, Guckucks-Klee, Gauchbrodt, auch wohl Mahlerkraut. Der gebräuchlichste deutsche Nahme aber ist Saur-Klee. Es ist jedermann bekannt, daß es ein zartes Kräutchen ist, so auf jedem Stengelchen drey weiche, gelblich-grüne saftige und Herzenförmichte Blätter, welche säurlich und angenehm schmecken. Es blüht im Frühling nemlich im Aprili & Majo, hat florem campaniformem, gehöret nach dem TOURNEFORT in seine erste Classe allwo es p. 88. also beschrieben wird: OXYS est plantæ genus flore monopetalo, campaniformi, patente, & multifido: ex cujus calyce surgit pistillum, floris infimæ parti ad instar clavi infixum, quod deinde abit in fructum membranaceum, oblongum, in quinque loculamenta ut plurimum divisum, extrorsum a basi ad apicem dehiscentia, & seminibus fœta huc illuc sæpe dissilientibus, propter vim elasticam calyptræ qua singula solent involvi. Es wächst viel auf Wiesen, auch wohl an holzichten Oertern. In Apothecken ist weiter nichts davon im Gebrauche, als die Blätter. Und ist die Acetosella oder der Saur-Klee eine solche Pflantze, da man die davon usuale Präparata nur bey frischen Zustande, nemlich wenn die Blätter noch grün, frisch und saftig sind, und durchaus nicht von aufgetrocknetem verfertigen soll, ob man wohl freylich allerhand davon ebenfalls verfertigen könnte.

§. 2.

Das vornehmste und kräftigste in diesem Kraut ist der salinische Theil, so im Safte oder frischen Kraute vorhanden ist:

Von den Præparatis der Acetosellæ.

Man

Man verfertiget davon in Apothecken viererley Sachen, zwey pharmacevtische und zwey chymische. Die zwey pharmacevtische Präparata sind CONSERVA ACETOSELLÆ (Sauer-Klee-Zucker) & SYRUPUS ACETOSELLÆ (Sauer-Klee Syrup) und die zwey chymische sind AQUA DESTILLATA ACETOSELLÆ (destillirtes Sauer-Kleewasser) & SAL ESSENTIALE ACETOSELLÆ (essentzielles Sauer-Klee-Salz.) Das Wasser wird entweder 1) von ausgepreßtem Safte der frischen Blätter oder 2) auch von zerschnittenen und mit etwas Wasser übergegossenen Blättern selbst, bekannter Weise, wie andere gemeine destillirte Wässer destilliret. Gleichwie aber dieses Kraut kein rüchendes essentielles Oel besitzet, und hingegen, wie schon gesagt, seine artzneyische Kraft nur in dem salinischen Bestandtheile hat, so kan ich nicht absehen, was dieses und von dergleichen nichts rüchenden Kräutern destillirte Wässer vor Kraft oder mehr voraus haben, als ein gemein destillirt Brunnen-Wasser. Meines Erachtens könnte es wohl gemisset werden, also auch diese Destillation unterwegens bleiben.

§. 3.

SAL ESSENTIALE ACETOSELLÆ.

Da hingegen ist das SAL ESSENTIALE ACETOSELLÆ (essentzielle Sauer-Klee-Salz) noch am meisten im Gebrauch, als weswegen ich auch eigentlich diese Pflantze zu meiner jetzigen Abhandlung mit erwehlet. Nicht, als wenn diß Salz eine so gar nöthige Sache bey der Chymie oder Medicin wäre, auch deßhalb nicht, als wäre es etwas besonders künstliches: keineswegs! sondern nur aus dieser Ursach, weilen es noch im Gebrauch und dazu das einzige gewöhnliche SAL ESSENTIALE (essentzielle Salz) ist, so man in Apothecken von Kräutern hat.

§. 4.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

Man muß auch nicht dencken, weil ich oben erwehnet, die Acetosella der Sauerklee röche nicht, besässe auch kein rüchendes destil-

destillables essentzielles Oel, daß deßhalb gar kein Oel oder ölichte Theile im ganzen Kraute vorhanden wären: Durchaus nicht! es bleibt beständig wahr, daß die vier angegebene Haupt-Ingredientien, Salz, Oel, Wasser und Erde allemahl in allen Pflantzen und ihren Theilen vorhanden sind. Und so auch allhier in unserm unter Händen habenden Sale essentiali Acetosellæ (essentziellen Sauer-Klee-Salz) ein gut Theil würckliches Oel zugegen, weßwegen es ein unrein saures Salz genannt, unrein, keiner andern Ursach halber, als der dabey seyenden ölichten Theile, wie denn in einer Unze essentziellen Saltzes beynahe eine ganze Drachma Oel ist, obwohl nur ein Scrupel wenn es igne arenæ vel aperto destilliret wird, als substantziel Oel davon kan separiret und demonstriret werden, so weiß ich doch, daß die andere zwey Scrupel sich währender Incineration theils einbraten, theils im sauren Spiritu, theils auch sonsten sich verschmieren.

§. 5.

Was das Sal essentiale Acetosellæ sey.

Diß SAL ESSENTIALE (essentzielle Salz) ist im Grunde nichts anders, als ein vollkommener Tartarus oder Weinstein, hat auch dieselbe Bestandtheile, als der ordinaire vom Wein gewonnene Weinstein, es können auch aus dem essentziellen Sauer-Klee-Salze alle diejenige Dinge geschieden und durch die Chymie gemacht oder dargestellet werden, als wie man aus dem Weinstein machen kan; Und so bin ich auch versichert, daß es in der Medicin selbst keinen andern Effect beweisen kan, als der Weinstein oder die etwas mehr gereinigte Weinstein-Crystallen beweisen. Wäre worinnen ein Unterscheid zu muthmassen oder auch zu demonstriren, so würde es nur gradu befunden werden. Da es aber in Ansehung des Preises, gar sehr unterschieden, wie denn der Sauer-Klee-Weinstein oder das sogenannte essentzielle Sauer-Klee-Salz wohl zwanzigmahl theurer und kostbarer zu machen ist, als der Weinstein vom Wein (wie bekannt) zu haben, so könnte auch endlich mit gar gutem Fug dieses so theure Salz entbehret werden.

§. 6.

Präparation des Salis essentialis Acetosellæ.

Weil es indessen aber dennoch in Apothecken muß verfertiget werden, von Medicis und andern verschrieben und gebrauchet wird; Als will ich auch die Art, wie man solches zu verfertigen pfleget, ohne mich weiter dabey aufzuhalten, erwehnen: Man nimmt frische abgepflückte Blätter von mehr erwehnter Acetosella, zerstößt solche mit einer hölzernen Pistill im steinernen Mörsel ganz klein und preßt in zinnernen Geschirren, gewöhnlicher massen, davon den Saft aus, den man Tag und Nacht wohin stellen kan, nur zu dem Ende, damit sich das dicke föculente zu Boden setze, worauf es filtriret und im abgesprengten Glase, etwa in einer Sand-Capelle gelinde abgedunstet und ohngefehr von dem halben Theile der Wässerigkeit befreyet wird. Wenn diß geschehen, so hat man weiter nichts zu thun, als es an einen kalten Ort zu stellen, so werden die Crystallen anschiessen und wenn die drüber stehende Lauge decantiret, die Crystallen leichte vom Boden des Glases abzumachen, auf rein Maculatur zu schütten und zu trocknen seyn: Und diß ist so dann fertiges Sal essentiale Acetosellæ (essenzielles Sauer-Klee-Saltz.) Wer des Krautes die Menge, dabey im wohlfeilen Preise haben könnte und auf die äusserliche Schönheit des Salzes sehen wollte, indem das erst angeschossene und gemeiniglich gebräuchliche mit hin und wieder bräunlich aussehenden Crystallen untermenget, so jedoch der Güte des Salzes nicht nachtheilig sind, der möchte es noch einmahl mit reinem Wasser solviren, filtriren und zum zweyten mahl anschiessen lassen.

§. 7.

Anmerckung.

Eben so wie diese Art zu procediren ist, können auch verschiedene andere Kräuter mehr tractiret und von selbigen, wenn man will, das essenzielle Salz erhalten werden: Wie ich denn nicht in Abrede seyn mag, daß nicht ein oder ander Kraut, in Ansehung seines mit involvirten Oeles, könnte ein nützliches essenzielles Salz abgeben. Weilen sie aber nicht gebräuchlich, anbey auch

theuer

theuer sind und kleine Brocken liefern, hingegen andere weit wohlfeilere und eben so kräftige Medicamente entweder schon vorhanden oder auch noch könnten inventiret werden: Als will ich den Leser hiermit nicht länger amusiren.

Das dritte Capitel.

DE ACETO VINI,

oder

von dem Wein-Eßig.

§. 1.

Von dem Aceto vini.

Ich will nach vorgenommener alphabetischer Ordnung, den ACETUM VINI, den Wein-Eßig, fürnehmen. Der Wein-Eßig ist zwar kein schlecht natürliches, sondern schon gekünsteltes Product, welches die Natur, ohne die Kunst, nimmermehr herfürbringen würde. Nachdem es aber als eine einfache Sache und als ein Subject der Chymie, wie zum Exempel Salpeter, Salmiac, Alaun und andere Dinge mehr, gemeiniglich consideriret wird, so werde auch nicht unrecht thun, solches ebenfalls gebührend abzuhandeln und was von diesem Subject in der Chymie ferner gemachet wird, hinter einander vorzutragen.

§. 2.

Wovon der Wein-Eßig gemachet wird.

Daß man nicht nur vom Weine und zwar von allen Weinen, sondern auch von allen solchen Vegetabilien, welche durch die Fermentation einen brennbaren Spiritus geben, zum Exempel: Aepfel, Birnen, Pflaumen, süsse Kirschen, Pfersiche, Quitten,

Mespiln, Apricosen, Datteln, Tamarinden, Brustbeeren und alle reiffe süsse Früchte, deßgleichen die eßbaren Feld-Früchte, von welchen man Bier brauen kan, item der Zucker, der Honig, Manna rc. einen Eßig machen kan, ist bekannt, und habe ich auch allbereits in des ersten Bandes zweyten Theile gemeldet. Nicht weniger ist es jedermann bekannt, daß aller Eßig durch eine angestellte, und wenn es vorher Wein, Bier oder Cyder gewesen, durch eine fortgesetzte zweyte Fermentation produciret wird: Wie solche Acetification oder Eßighafte Fermentation angestellet und vollendet wird, darf ich um so viel weniger sagen, weil die Art alle alte Hauß-Mütterchen wissen, ungeachtet es auch seine kleine Handgriffe zu besserer und geschwinder Vollbringung erfodert.

§. 3.

Von der Eßig-Macherey.

So bekannt und so gemein nun aber auch die **Eßig-Brauerey** oder **Eßig-Macherey** ist und so geringe man diese an sich selbst chymisch-künstliche, mit der Zeit aber nach und nach öconomisch gewordene Herfürbringung ansehen mag, so wenig mag es doch auch denen allermeisten bekannt seyn, wie die Acescenz oder Acetification zugehe, was vor physicalische Veränderungen in dem zu Eßig werdendem Subjecte vorgehen und woraus denn endlich das neue Mengsal, der fertig gewordene Eßig, in seinen innersten Theilen bestehe, wenn man sich nicht begnügen will, mit dem Pöbel zu sagen, daß er saur, scharf, piquant und beissend oder etzend sey oder mit denen mechanischen Physicis, eingebildeter Weise, sprechen wollte: Er bestünde aus particulis hastatis, angulosis, ramosis und dergleichen albernen Fratzen. Dannenhero, um von dieser Sache einen kleinen Begriff zu geben, ohne mich in grosse theoretische Umschweiffungen einzulassen, nur folgendes wenige kürzlich zu melden, vor nicht undienlich zu seyn, erachte.

§. 4.

Was zu der Herfürbringung des Aceti vini erfordert werde.

Ich übergehe alle andere einfache Eßige und halte mich nur an den vor uns zu nehmenden ACETUM VINI oder gemeinnen

nen Wein-Eßig, wozu allerdings auch guter spirituöser Wein erfodert wird, denn je stärcker der Wein ist, je besser Eßig giebt es und so vice versa. Der Wein bestehet aus subtilisirten ölichten mit Wasser vereinigten Theilen, welches, wenn sie also beyde vereinigt vom Weine abgeschieden werden, Spiritus Vini, Spiritus ardens vel inflammabilis genennet wird; Er bestehet auch nechst diesen aus puren aparten Wasser, darinnen salzicht und grob-ölichte klebrichte, mit Erde vermengte Theile, kurtz! Dasjenige, was wir Weinstein oder Tartarum nennen, aufgelöset seyn: So lange nun dieser fermentirte Saft, den wir Wein nennen, in dergleichen proportzionirten Mixtur von erwehnten Ingredientien, an einem kalten Orte, um den bis dahin erlangten Grad der Fermentation zu unterhalten und den motum progressivum und wenn er Wärme empfinde, continuirenden motum intestinum fermentationis zu verhindern oder abzuhalten, stille lieget, so lange verursachen diese also zusammen seyende Constitutiva und zwar hauptsächlich das im Weinstein seyende glabröse, grobölichte häuffige Wesen den wo nicht ganz süssen, doch angenehm-säurlich-süssen Geschmack, so lange ist und bleibt es Wein; So bald es aber einige Wärme oder gar Hitze empfindet, so gleich geräthet das Mixtum von neuen in Action und Alteration. Bekommt der Wein eine jählige vehemente Wärme, dergestalt daß er siedend heiß würde oder gar, ob auch nur ein einziges mahl aufsiede und ebullirte, so ist ein gut Theil, wo nicht das meiste, doch das zarteste, von einem Haupt-Bestandtheile, dem Spiritu Vini verflogen, das rückständige desto gröber geworden und auf einmahl alles turbiret, in Disproportion gebracht, der angenehme Geschmack verlohren, mit einem Wort: Diß Mixtum ist mit keiner Künsteley wiederum in vorigen Stand zu bringen; empfindet der Wein aber entweder zufälliger oder vorsätzlicher Weise, eine gelinde, jedoch ebenfalls proportzionirte Wärme, wie zur Acetification erfordert wird, so geschiehet zwar gleicher massen eine Alteration im Mixto, indessen doch eine andere und allerdings eine auf folgende Art:

Es gehet wieder eine Gährung vor, während welcher 1) etwas vom zartesten Spiritu Vini exhaliret 2) etwas vom gröbsten tartarischem Wesen sich ausscheidet und zu Boden fällt, dahero nicht nur die Substantz und vorige Consistenz der Klebrichkeit des Weines, sondern auch der süsse Geschmack vergehet, 3) hingegen bleibt ein gut Theil von der zartesten Säure des Weinsteins im Wasser solviret mit dem übrigen Spiritu Vini, wie auch etwas crudem Weinstein aufs intimeste vermischt, in dem fermentirten Liquore zurück, welches denn zusammen, statt des vorigen süssen Geschmacks, nunmehro einen sauren macht und ACETUM oder Eßig genennet wird.

§. 5.

Von den Bestandtheilen des Wein-Eßigs.

Daß aber der **Wein-Eßig** würcklich aus diesen von mir angegebenen Theilen, nemlich 1) aus Spiritu Vini 2) aus Wasser 3) aus Weinstein oder dessen Säure und dem stinckenden Oele des Weinsteins bestehe, kan jederzeit erwiesen und jedermann dargestellet werden.

a) Der **Spiritus Vini** zeigt sich wie bekannt in der Destillation des Bley-Zuckers, Grünspans und andern Destillationen, da sich die Säure des Eßigs an etwas alkalisches oder metallisches hält.

b) Das **Wasser** siehet man gnugsam in der Destillation des Wein-Eßigs und

c) so auch das **tartarische Wesen** aus demjenigen, so vom Destilliren des Eßigs im Kolben oder in der Retorte zurücke bleibt.

§. 6.

Anmerckung.

Wollte man obgedachte Fermentation in gelinder Wärme und offenem Feuer noch länger continuiren, so würde nach der

Acef-

Acescenz der dritte und lezte Grad der Fermentation erfolgen und der noch so köstlich gewesene Wein in eine gäntzliche Resolution derer Theile in eine vappam, in eine putrilaginem, in Schimmel, in ein zu nichts mehr dienendes, eher stinckendes, als rüchend oder schmeckendes blosses Wasser gerathen.

§. 7.

Was der Acetum Vini sey.

ACETUM VINI oder der Wein-Eßig ist demnach ein im Wasser solvirtes saures Salz, wobey zugleich noch etwas Spiritus Vini und Weinsteinichte Theile vorhanden. Wird er destilliret, so wird dieser letztgedachte Weinstein davon ausgeschieden, und bleiben nur beyde erste im Destillato beysammen, wobey jedennoch allezeit eine Spur des stinckenden Weinstein-Oeles wird zu finden seyn.

§. 8.

Gebrauch des gemeinen Wein-Eßigs.

Worzu gemeiner undestillirter Wein-Eßig in œconomicis & mechanicis gebrauchet wird, ist zum Theil bekannt und gehöret auch nicht zu unserm Vorhaben, dagegen wir aber zuerst dessen Gebrauch bey pharmacevtisch und chymischen Dingen betrachten wollen.

§. 9.

Verschiedene pharmacevtische Präparata des Wein-Eßigs welche die Alten im Gebrauch gehabt.

Die Alten haben den Eßig mit allerhand Sachen vermischt, solche Mixturen nach denen beyden Ingredientien, mit griechischen Nahmen genannt und, als von Eßig verfertigte pharmacevtische Medicamenta in Apothecken verwahren lassen. Sie hatten Oxycraton, Oxelæum, Oxalme, Thymoxalme, Oxylepus, Oxyrrhodinum, Oxysacharum und Oxyglyci. Von welchen allen etwa noch zwey heute zu Tage beybehalten sind. OXYCRATON wurde auch Posca genennet und diß war ein Mengsal von Eßig und Wasser. OXELÆUM war Eßig mit Oel vermischt, OXALME war Eßig und muria, (Saltzwasser) THYMOXALME war eine

Mix-

Mixtur von Eßig, Salzwasser und Thymian. OXYLEPUS war Eßig und cortex fabarum; OXYRRHODINUM bestund aus Eßig mit Rosen-Oel, auch manchmahl wohl mit etwas Rosen-Wasser dabey vermischet. OXYSACHARUM ist Eßig mit Zucker und OXYGLYCI oder OXYMEL ist Eßig und Honig. Und sind diese zwey letzte eben diejenige Mixturen, so noch heutiges Tages beybehalten sind.

§. 10.

Im Dispensatorio (nemlich im Brandenburgischen) finden wir dreyerley OXYSACHARA.

OXYSACHARUM SIMPLEX.

1) OXYSACHARUM SIMPLEX, dessen Präparation in folgenden bestehet: Man soll ein Pfund des weissesten Zuckers nehmen in vier Untzen scharfen Wein-Eßig distemperiren und über dem Feuer darinnen zerschmeltzen lassen, nachgehends acht Untzen Succi Granatorum acidorum addiren und durch einmahliges Aufkochen zur Consistentz eines Syrups reduciren.

OXYSACHARUM COMPOSITUM.

2) OXYSACHARUM COMPOSITUM wird also verfertiget:

℞. Radicum Asparagi,
Fœniculi,
Graminis,
Rusci,
Herbarum Asplenii,
Capillorum Veneris,
Hepaticæ fontanæ,
Linguæ Cervinæ,
Polytrichi,
Violarum, ana unciam unam.

Infundantur in succi Granatorum acidorum libris octo. Macerentur triduum, tum modice bulliant & cum expressione tan-

tandem colentur. Colaturæ addantur sachari albissimi, libræ quatuor, & ad Syrupi consistentiam coquendo redigantur.

3) OXYSACHARUM SQUILLITICUM wird eben so gemachet, wie das Oxymel squilliticum ausgenommen, daß anstatt Honigs, Zucker adhibiret wird.

OXYSACHARUM SQUILLITICUM.

So sind auch daselbst viererley OXYMELLA verzeichnet:

1) OXYMEL SIMPLEX.

OXYMEL SIMPLEX.

℞. Aceti Vini acerrimi, libram unam,
Aquæ simplicis claræ, libras quatuor,
Mellis, libras duas.

Mel prius cum aqua coquatur, ac inter coquendum probe despumetur; Consumta omni fere aqua Acetum demum addatur, ac una saltem, aut altera ebullitione fiat Oxymel debitæ consistentiæ.

2) OXYMEL COMPOSITUM.

OXYMEL COMPOSITUM.

℞. Radicum mundatarum ac contusarum, Apii,
Asparagi,
Fœniculi,
Petroselini,
Rusci, ana uncias duas,
Seminis Anisi,
Apii,
Fœniculi,
Petroselini, ana unciam unam,
Macerentur in Aceti Vini, libra una semis,
Aquæ fontanæ limpidæ, libris sex,

Horas viginti quatuor, postea ad exhalationem tertiæ partis coquantur; Colaturæ addantur
Mellis libræ tres,

bulliantque ac despumentur ut artis est, ad justam usque puritatem ac consistentiam.

OXYMEL SQUILLITICUM SIMPLEX.

3) OXYMEL SQUILLITICUM SIMPLEX wird aus drey Pfund Mellis despumati und zwey Pfund Aceti squillitici durch Kochen nach der Kunst gemacht.

OXYMEL SQUILLITICUM COMPOSITUM.

4) OXYMEL SQUILLITICUM COMPOSITUM

℞. Cardamomi minoris,
Hyssopi sicci,
Levistici,
Origani,
Stoechados,
Thymi, ana drachmas quinque,
Passularum exacinatarum, uncias duas.

Coquantur in aquæ libris duabus ad medietatis consumtionem colaturæ adde:

Aceti squillitici, libram unam semis,
Succi Bryoniæ, uncias quinque,
Mellis despumati, libras duas cum semisse.

Bulliant ac despumentur, ut artis, sicque ad justam decoquantur consistentiam.

An vielen Orten wird auch noch das fünfte starck gebrauchet, nemlich das sogenannte OXYMEL ELLEBORATUM. Alle diese Sachen zusammen sind Syrupi oder auf solche Art und zu solcher Consistenz verfertigte pur pharmacevtische Sachen.

§. II.

Von dem Gebrauch des rohen Wein-Eßigs.

Ferner wird roher Wein-Eßig in Apothecken gebraucht zu die durch Infusion zu verfertigende Eßige. Man hat einfache und zusammengesetzte. Durch Infusion zubereitete einfache Eßige sind diejenige, da nur einerley vegetabilisches

sches Ingrediens, es sey Blumen, Kräuter, Wurtzel oder Früchte genommen mit Wein=Eßig infundiret und extrahiret wird; zusammengesetzte Eßige aber sind, wenn vielerley Sachen zusammen mit Wein=Eßig extrahiret werden.

a) Von denen durch Infusion zubereiteten einfachen Eßigen finden wir im Dispensatario (nemlich im Brandenburgischen) sievenerley, vier so von Blumen gemachet werden, als: ACETUM FLORUM CALENDULÆ, ACETUM FLORUM ROSARUM, ACETUM FLORUM SAMBUCI & ACETUM FLORUM TUNICÆ, einen, so von Kraute gemachet wird, oder vielmehr von summitatibus, welches ist ACETUM RUTÆ, einen, der von einer Frucht gemachet wird, nemlich ACETUM RUBI IDÆI und einen, so von der Wurtzel gemachet wird, zu sagen ACETUM SQUILLITICUM.

Durch Infusion zubereitete einfache Eßige.

b) Und von zusammengesetzten Eßigen sind daselbst nur zwey vorhanden, nemlich ACETUM BEZOARDICUM und ACETUM RUTÆ COMPOSITUM. Es ist zwar auch Acetum Prophylacticum aufgeschrieben; allein solches ist mehr ein zusammengesetzter destillirter, als ein durch Infusion zubereiteter Eßig.

Zusammengesetzte Eßige.

§. 12.

Wie diese Eßige gemachet werden, ist eine allen Menschen bekannte Sache: Nemlich der Schlentrian ist, daß man den Eßig übers andere Vegetabile giesse, solches in einem Kolben oder andern Geschirre digerire: Die Weiber stellen es an die Sonne; Man kan aber durch eine ordinaire Digerirung eher davon kommen: Wenn der Eßig gnugsam extrahiret hat, so colirt und exprimiret man das Infusum: Man kan nach Belieben hierinnen wiederum von neuem etwas vom Ingrediente, Blumen, Kräuter oder was es anfänglich gewesen, infundiren und solchen mit dem

Präparation derer durch Infusion zu verfertigenden Eßige.

Extracto imprägnirten Eßig desto kräftiger machen. Andere destilliren das erste Infusum und addiren dem Destillato von neuem frische Blumen oder was sie vor einen Eßig vor sich haben. Noch andere verfertigen diese Eßige per confermentationem, lassen die Blumen oder Kräuter entweder mit Moste oder mit Wein zugleich fermentiren und zu Eßig in einer Arbeit gähren, da er denn ziemlich darnach zu rüchen und zu schmecken pfleget. Eben diese Arbeit hat man auch mit denen zusammen gesetzten Eßigen. Eigentlich aber lauten derer oben erwehnten zusammengesetzten Eßige ihre Beschreibungen in gedachtem Dispensatorio folgender Gestalt:

ACETUM BEZOARDICUM.

1) ACETUM BEZOARDICUM.

℞. Baccarum Juniperi,
Lauri, ana unciam semis,
Radicum Angelicæ,
Dictamni albi,
Enulæ,
Ostrutii,
Pimpinellæ,
Tormentillæ,
Valerianæ,
Vincetoxici,
Zedoariæ, ana drachmas sex,
Foliorum Rutæ hortensis,
Salviæ,
Scordii,
Florum Calendulæ,
Lavendulæ,
Melissæ,
Rosarum purpurearum, ana unciam semis,
Flavedinis corticum Aurantiorum,
Citri,
Santali citrini, ana drachmas tres,

Ca-

Caryophyllorum,
Macis,
Myrrhæ, ana drachmas duas,
Ligni Saſſafras, unciam ſemis.

Pulveriſentur groſſe, & affuſis Aceti Florum Tunicæ libris tribus, in vaſe optime clauſo aſſerventur.

2) ACETUM RUTÆ COMPOSITUM.

ACETUM RUTÆ COMPOSITUM.

℞. Summitatum Rutæ recentium, manipulos tres,
Caſtorei optimi,
Aſæ fœtidæ, ana drachmas duas.

Infundantur per dies aliquot in aceti vini libris duabus, & inſolentur.

3) ACETUM PROPHYLACTICUM.

ACETUM PROPHYLACTICUM.

℞. Radicum Angelicæ,
Zedoariæ, ana unciam unam,
Petaſitidis, uncias duas,
Foliorum Rutæ hortenſis, uncias quatuor,
Meliſſæ,
Scabioſæ,
Florum Calendulæ, ana uncias duas,
Nucum Iuglandium immaturarum conſciſſarum, libras duas,
Pomorum Citriorum, recentium conſciſſorum, libram unam.

Contundantur omnia, contuſis affunde aceti Vini optimi, ad remanentiam quartæ partis ex arenâ, cucurbitâ vitreâ, per ſe deſtillati, libras duodecim: Digerantur per noctem, manè deſtillentur igne cinerum lento ad ſiccitatem ferè, cavendo empyrevma.

§. 13.

Weiter wird der rohe Wein-Eßig zu einigen metalliſchen Solutionen und Extractionen gebraucht.

CERUSSA ET ACETUM LYTHARGYRII.

1) Beym Bley wird entweder vom Bley selbst die CERUSSA das Bleyweiß oder aber von desselben gewöhnlichen dreyen officinal-Kalcken, als der Cerussa, dem Minio oder Lithargyrio durch eine angestellte gelinde Kochung mit Eßige das bewußte ACETUM LITHARGYRII gemacht.

VIRIDE ÆRIS.

2) Vom Kupfer wird vermittelst des Eßigs oder der acescirenden Wein-Trüster das VIRIDE ÆRIS der Grünspan gemacht, und

EXTRACTUM MARTIS.

3) Vom Eisen oder Stahl verfertiget man vermittelst Eßiges inspißirte Solutiones und sogenanntes EXTRACTUM MARTIS zu martialischen Tincturen und Essentien.

§. 14.

Fernerer Gebrauch des rohen Wein-Eßigs.

Es wird roher Wein-Eßig auch zu Solvir- und Depurirung verschiedener Gummi und andern Dingen mehr gebrauchet.

§. 15.

TERRA FOLIATA TARTARI NIGRA.

Man kan mit rohen Wein-Eßig und Weinstein-Saltze auch eine schwarze TERRAM FOLIATAM TARTARI (blätterichte Weinstein-Erde) machen.

§. 16.

Allermeister Gebrauch des Wein-Eßigs.

Am allermeisten und häuffigsten aber wird Acetum Vini (der Wein-Eßig) in chymischen Absichten zur Destillation oder um ACETUM DESTILLATUM (destillirten Eßig) zu bekommen, gebrauchet, um damit die weit mehr gebräuchliche weisse TERRAM FOLIATAM TARTARI (blätterichte Weinstein-Erde) und das noch mehr abgehende SACHARUM SATURNI oder den Bley-Zucker präpariren zu können, des vielen andern Gebrauchs vors erste zu geschweigen.

§. 17.

Von der Destillation des Wein-Eßigs.

ACETUM VINI Wein-Eßig in Retorten aus dem Sande zu destilliren, will ich niemand anrathen, sondern es

es ist und bleibt der sicherste Weg, solchen, wo nicht in gläsernen doch zinnernen Kolben mit gläsernen Helmen ex Balneo Mariæ zu destilliren und zwar so lange, als nur immer etwas gehen will und das Residuum fast trocken geworden, so darf man sich keines empyrevmatischen heßlich und verdrüßlichen Geruchs oder Geschmackes besorgen. Und kan man das erst kommende Phlegma wenn es noch etwas säurlich schmeckt, alleine verwahren und den guten drauf folgenden destillirten Eßig gleich mit einmahl sammlen, oder aber, wenn auch schon schwaches und starckes unter einander destilliret worden, doch hernach gar leichte eine Rectification anstellen, das phlegmatische wegschütten oder sonst zu was gebrauchen, und also den zuletzt kommenden rechten Spiritum Aceti Eßig-Spiritus sauber colligiren und als einen guten destillirten Eßig gebrauchen.

§. 18.

Was mit der vegetabilischen Säure oder der Säure des Eßigs verstanden wird.

Zu chymischen Präparationen und Arbeiten oder wenn von der vegetabilischen Säure oder der Säure des Eßigs erwehnet wird, verstehet sich und gehöret allemahl ein guter ziemlich scharf schmeckender destillirter Eßig, selten aber ein blosser sogenannter roher undestillirter Eßig.

§. 19.

Von dem Gebrauch des Aceti Vini destillati.

ACETUM VINI DESTILLATUM (destillirter Wein-Eßig,) wird in Apothecken zu vielerley gebrauchet. Am allermeisten zur Verfertigung des SACHARI SATURNI (Bley-Zuckers) dessen Präparation ich bey dem Bley erwehnen werde.

§. 20.

Präparation der TERRÆ FOLIATÆ TARTARI.

Nechst diesem wird er häuffig zur Präparation der TERRÆ FOLIATÆ TARTARI (blätterichten Weinstein-Erde) oder des sogenannten ARCANI TARTARI gebrauchet. Um solche zu machen, so nimmt man rein Sal Tartari (Weinstein-Salz) so viel man will, thut es in einen saubern eisernen Kessel, schüttet gu-

guten destillirten Eßig drauf, rührt es mit einem hölzernen Spatul um und macht gelindes Feuer drunter, damit nur die im destillirten Eßige vorhandene Wässerigkeit nach und nach wegdampfen kan. Und da wenig saures Salz, nach Proportion der Quantität, im destillirten Eßige ist, als welches sich nur allein samt dem involvirten inflammabilischen Theil an das fixe Laugen-Saltz hanget, so ist leicht von selbst zu ermessen, daß, um das Sal Tartari (Weinstein-Salz) mit der Säure des Eßigs völlig zu saturiren und zum Mittel-Saltze zu machen, allerdings eine grosse Quantität solchen destillirten Eßigs erfordert wird. Vors andere, weilen ein destillirter Eßig immer stärcker oder schwächer als der andere, also aller destillirter Eßig niemals von egaler Stärcke ist, als kan auch kein gewiß Gewicht gesetzet werden, wie viel destillirten Eßigs zu ein Pfund oder zu einer Unze Weinstein-Saltzes soll hinzu gegossen werden, sondern das muß der Arbeitende selbst judiciren und zwar muß er so lange destillirten Eßig auf das Weinstein-Salz giessen, bis der aufsteigende Dunst wieder gantz sauer, als destillirter Eßig rüchet, worauf es unter beständigen Agitiren mit dem Spatul bis zur Trockene evaporiret, inspißiret und exsicciret wird. Dieses Magma wird bräunlicht wegen des nach und nach aus dem destillirten Eßige separirten Oeles, aussehen. Wenn es anderst das punctum Saturationis erlanget, daß es ein recht Mittel-Saltz geworden, so wäre die Terra foliata (blätterichte Erde) in so weit, nun schon fertig und gut. Allein! da man begehret, es soll solche gantz weiß seyn, so heißt es, sie erfordere noch eine Depuration: Solche wird nun gemeiniglich mit rectificirtem Spiritu Vini auf verschiedene Weise angestellet: Einige brennen ihn drüber ab; andere destilliren ihn etliche mahl drüber ab. Wieder andere solviren solche schwartze Terram foliatam Tartari in spiritu vini rectificato, filtriren es und inspißiren wiederum das filtrirte, solviren es von neuem mit dem Spiritu Vini und wiederholen solche Solution, Filtration und Inspissation etliche mahl. Ich bediene

mich

mich eines kürtzern Weges, indem die gantze Depuration in nichts anders, als in der Separirung des tartarisch-ölichten und zum Theil auch erdicht-schwarzen Wesens bestehet. Ich calcinire solche bräunliche blätterichte Erde im Schmeltztiegel, wiewohl nur gantz behutsam und gelinde, so verbrennet sich das meiste von obgedachter ölichten Impurität. Wenn es erkaltet, solvire ichs in recht reinem Wasser, filtrire und inspißire es zur Trockene; Wäre es noch nicht weiß genug, so müßte mans noch einmahl gelinde calciniren, solviren, filtriren und inspißiren, währendem depuriren aber auch zugleich dann und wann einmahl probiren, ob es bey seinem neutralen Zustande beständig bliebe? welches am besten mit dem Liquore vitriolico Terræ hassiacæ oder auch mit dem Syrupo Violarum zu erfahren, denn würde in der Calcination etwas von der Säure des Eßigs weggejagt und dadurch das Laugen-Salz wieder prädominiren, so würde es nicht nur den Syrupum Violarum grün machen, sondern auch den sogenannten Liquorem Terræ Martis Solaris troubliren und präcipitiren, worauf man freylich wiederum von neuem etwas vom destillirten Eßige hinzugiessen und damit ehe etwas zuviel als zu wenig kommen muß, indem die überflüßige Säure in der angestellten gelinden Calcination, ja nur starcken Wärme wieder leichte davon raucht. Und also kan man eine recht saubere sogenannte Terram foliatam Tartari erlangen, welche eigentlich keine Erde, sondern ein richtiges Saltz und zwar ein Mittel-Saltz, dazu eines von denen subtilesten, nemlich ein vegetabilisches Mittel-Saltz ist, das sich nicht allein im Wasser, sondern auch im rectificirten Spiritu Vini solviren läßt und in der Artzeney seine sonderbare Tugenden hat, dabey aber auch, wegen des dazu erforderten vielen destillirten Eßigs und Arbeit nicht wohlfeil, sondern ziemlich theuer zu stehen kommt. Es ist so zart, in Ansehung der dünneren Säure, wie denn die Säure des Eßigs keine grobe erdische Theile besitzet, sondern eine von denen subtilesten und flüchtigsten Säuren in der Welt ist, daß es sich in kalter Luft bey der geringsten empfinden-

den Feuchtigkeit gar leichte solviret, oder wenigstens schmiericht und naß wird, weswegen es continuirlich, nicht nur wohl verbunden, sondern auch an einem warmen Orte, muß verwahret werden.

§. 21.

ARCANUM TARTARI LIQUIDUM VEL LIQUOR TERRÆ FOLIATÆ TARTARI.

Liesse man aber mit Willen solches der freyen Luft exponiret stehen, so würde es in kurtzer Zeit gänzlich zerfliessen, welches denn ebenfalls ARCANUM TARTARI LIQUIDUM oder LIQUOR TERRÆ FOLIATÆ TARTARI pfleget genennet und auch in solcher flüßigen Gestalt zur Artzeney vielfältig gebrauchet zu werden.

§. 22.

SAL ESSENTIALE VINI ZWELFFERI.

Zwölffer nennet die Terram foliatam Tartari, SAL ESSENTIALE VINI. SAL ESSENTIALE VINI ist eigentlich der Tartarus oder Weinstein selbst, weßwegen diese Benennung bey der Terra foliata Tartari ebenfalls uneigentlich oder ungebührlich ist; ich führe es aber deßhalb an, daß man sich in Büchern, im Reden oder in Recepten doch auch wisse darnach zu richten, was Sal essentiale Vini Zwelfferi sey, so ferne man davon lieset oder höret.

§. 23.

TERRA FOLIATA NITRI.

Man verfertiget an einigen Orten auch eine TERRAM FOLIATAM NITRI, solche wird auf eben oberwehnte Manier in allem gemacht, nur ist dieser Unterscheid zu observiren, daß man kein Sal Tartari zum destillirten Eßige, sondern statt Salis Tartari, ein gut Nitrum fixum nehme.

§. 24.

TINCTURA MARTIS ET ELIXIR PROPRIETATIS.

Uebrigens wird mit der ordinairen Terra foliata Tartari eine TINCTURA MARTIS, deßgleichen allhier in der Königlichen Hof-Apothecken ein ELIXIR PROPRIETATIS und so an andern Orten vielleicht noch ein oder ander Medicament mehr präpariret.

§. 25.

Nechst dem Sacharo Saturni und der Terra foliata Tartari wird der Acetum destillatum in Apothecken zu allerhand Solutiones gebrauchet.

Von dem Gebrauch des Aceti destillati zu allerhand Solutiones.

1) Sehr öfters zur SOLUTIO OCULORUM CANCRORUM, da entweder pulverisirte oder präparirte Krebs-Steine mit Aceto destillato aufgelöset und sogleich unter allerhand Träncke gemischet werden.

2) Zuweilen auch, um andere absorbentia terrestria, als Austerschaalen, Corallen, Perlen, Muschel-Schaalen und dergleichen darinnen entweder gäntzlich aufzulösen oder doch damit zu saturiren und imbibiren.

§. 26.

Vor diesem trocknete man dergleichen Solutiones wieder gäntzlich ein, oder exhalirte die im destillirten Eßige gewesene Wässerichkeit davon, da denn die Säure des Eßigs doch dabey blieb und nennete diese mit der Säure imprägnirte Pulver SOLUTIONES. Zum Exempel Solutio Coralliorum, Perlarum &c. oder gar, wiewohl abusivé Sal Perlarum, Sal Coralliorum und so ferner.

Fortsetzung des vorhergehenden.

§. 27.

Endlich gebraucht man den destillirten Wein-Eßig auch zu allerhand Präcipitationes, wiewohl in der pharmacevtischen Chymie nur zur Präparation des Lactis Sulphuris, des Sulphuris Antimonii aurati, der Materiæ perlatæ, solcher magisteriorum, da das Solvens ein fixes Laugen-Saltz gewesen oder zum wenigsten, etwas fix-alkalisches dem Infuso vel Decocto ist vorher addiret worden und denn auch zu den noch dann und wann zu verfertigenden Mercurium præcipitatum viridem, wie nicht weniger zu derjenigen Tinctura Antimonii, die ex Vitro Antimonii zubereitet wird.

Fernerer Gebrauch des destillirten Wein Eßigs in der pharmacevtischen Chymie.

§. 28.

Von dem Gebrauch des Aceti destillati in der physicalischen und curiösen Chymie.

In der physicalischen und curiösen Chymie hat Acetum destillatum seinen vielfältigen vortreflichen Nutzen, so aber mehr concentrirter und stärcker seyn muß, als unser ordinaire ziemlich wässeriche und phlegmatische insgemein ist. Man nennet solchen ziemlich starcken sauren und scharfen destillirten Eßig gemeiniglich ACETUM RADICATUM oder auch wohl ACETUM CONCENTRATUM & SPIRITUM ACETI FORTISSIMUM.

§. 29.

Von den Subjecten woraus die concentrirte Eßige destilliret werden.

Sind es reine Spiritus oder da keine andere Säure, als die Säure des Eßigs darinnen zugegen, so werden sie gemeiniglich aus solchen Subjecten destilliret, darinnen diese Säure ohne Wasser oder aber doch ohne wenig Wasser vorhanden und entweder mit einem fixen Laugen-Salze, wie in der Terra foliata Tartari oder mit einem metallischen Körper, wie im Grünspan und Bleyzucker verbunden worden. Sind es aber unreine, so wird der Säure des Eßigs etwa noch ein ander salinischer Körper, Stein-Saltz, See-Saltz, gemein Saltz, Salmiac oder so was zugesetzet.

§. 30.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

Uns gehen anjetzo, da wir pharmacevtisch-chymische Präparata zu behertzigen haben, alle diese Präparata und noch vielweniger andere curiöse Menstrua, als Acetum terebinthinatum, am allerwenigsten Acetum Philosophorum, das Azoth und dergleichen Dinge an.

§. 31.

ACETUM DESTILLATUM DULCIFICATUM.

Eines wird noch in einigen Apothecken präpariret, nemlich ACETUM DESTILLATUM DULCIFICATUM. Solches ist und wird auch gemacht, wie die andere Spiritus acidi minerales dulces oder dulcificati; Es ist, sage ich, ein SPIRITUS ACETI DULCIS. Die Arbeit und Mengsal ist bekannt:

kannt: Man nimmet destillirten Eßig, NB. aber keinen phlegmatischen, sondern recht starcken destillirten Eßig und höchstrectificirten Spiritus Vini entweder ana, oder zu ein Theil destillirten Eßigs, zumahl wenn er recht gut ist, zwey Theil des aufs höchste rectificirten Spiritus Vini, schüttets zusammen in eine gläserne Retorte, digerirt es etliche Tage lang gantz gelinde und cohobiret täglich das etwa übergekommene, und destillirt es zuletzte meist bis zur Trockene über.

§. 32.

SPIRITUS ÆRUGINIS.

Es wird zwar noch eine Art von Aceto concentrato in Apothecken verfertiget, welcher aber doch nicht so gar starck ist, als er wohl kan auf andere Art gemachet werden: Solches ist der SPIRITUS ÆRUGINIS, der SPIRITUS ANTEPILEPTICUS ZWELFFERI oder SPIRITUS VENERIS CONTRA EPILEPSIAM. Im Dispensatorio (nemlich im Brandenburgischen) haben sie zwar, wie es scheinet, einen Unterscheid gemacht und um Spiritum Æruginis zu destilliren, reinen Grünspan, um Spiritum veneris contra Epilepsiam aber zu destilliren, crystallisirten Grünspan zu nehmen, verordnet, allein es ist beydes im Grunde, wie bewußt, einerley, es ist bey beyden keine andere Säure, als die Säure des Eßigs vorhanden und differiren diese beyde Dinge weiter nichts, als nur in der mehr und wenigern Reinigkeit; Man kan auch einen so wohl als den andern mit gutem Gewissen Spiritum Æruginis, Spiritum Veneris, Spiritum antepilepticum oder besser gesagt, einen Spiritum Aceti vel Acetum destillatum concentratum heissen, denn vom Kupfer, so im Grünspan oder dessen Crystallen ist, participiret diß destillatum nichts. Die Destillation selbst bestehet nur darinnen, daß man entweder saubern Grünspan oder Crystallos Veneris, insgemein genannten destillirten Grünspan nehme, solchen zerstosse, in eine gläserne beschlagene Retorte thue und es gradatim destillire.

§. 33.

SPIRITUS ACETI.

In gedachtem Dispensatorio stehet auch, ausser dem Aceto destillato, noch besonders ein SPIRITUS ACETI aufgezeichnet, welcher indessen doch nichts anders oder unterschiedenes, als guter destillirter Eßig ist. Und wundert mich, daß man bey Beschreibung des Spiritus noch eine unnöthige natürlicher Weise impracticable, also lächerliche, Cautele gesetzet, massen es heißt: Man soll den Acetum Vini im Balneo Maris destilliren, sich aber zuletzt vor dem Empyrevma in Acht nehmen. Wer ist wohl im Stande, wenn er auch wollte, ex Balneo Maris etwas empyrevmatisches zu destilliren?

§. 34.

ACETUM VINI CONCENTRATUM ohne Feuer.

Sonsten kan man auch einen ACETUM VINI CONCENTRATUM ohne Feuer oder Destillation noch einzigen Zusatz, absonderlich bey Winterszeit machen, nemlich man läßt ihn ausgefrieren, so wird das Wasser zu Eiß und das salinische bleibt ungefroren.

§. 35.

SPIRITUS ACETI TARTAREUS.

Schlüßlich muß noch erinnern, daß die Remanentz oder dasjenige, was im Kolben zurücke bleibet, wenn man ordinairen Wein-Eßig destilliret hat, eben nicht darf weggeworffen werden, sondern man kan es in eine Retorte thun und etwa im Sande oder gar im offenen Feuer vollends ausdestilliren, so bekommt man einen ziemlich starcken Spiritum Tartari oder vielmehr SPIRITUM ACETI TARTAREUM, das Oleum fœtidum kan separiret und das destillirte noch einmahl rectificiret werden.

Das

Das vierte Capitel.
DE AGARICO,
oder
von dem Lerchen-Schwamm.

§. 1.

Was der Agaricus sey.

AGARICUS ist ein an einem Baume gewachsener lockerer Schwamm, eine Excrescence oder ein aus Alterthum und Kranckheit gleichsam entstandenes, dabey durchhärtetes Apostema, wie es verschiedene von unsern Vorfahren Gleichnißweise genennet.

§. 2.

Von dem Baum.

Es wird nicht undienlich seyn, wenn wir zuerst den Baum selbst in aller Kürtze betrachten: Solcher heißt Larix folio deciduo, conifera nach TOURNEFORT und JOH. BAUH. DODONÆUS heißt ihn schlechtweg Larix. Auf deutsch wird er genannt Lerchenbaum, Lerchendanne, Leer-Baum, auch wohl Lorch-Baum; Er hat florem amentaceum, gehöret also unter die neunzehnte Classe des mehr erwehnten TOURNEFORTS Eintheilung. Seine Beschreibung lautet daselbst p. 586. also: LARIX est plantæ genus, flore amentaceo; plurimis scilicet apicibus constante, sed sterili: embryo enim inter folia teneri fructus nascitur, abitque deinde in semen foliatum, pariter reconditum sub squamis, quæ axi affixæ fructum constituunt. Is autem aliud nihil est quam tener fructus qui crassior evasit. His notis addenda sunt folia confertim plura quam bina, ab eodem exortu prodeuntia. Er ist der einzige unter denen Arboribus coniferis, dem zu Winterszeit die Blätter abfallen. Est Arbor conifera & resi-

resinifera. Ein Baum der Kegelformige Früchte oder Zapfen wie Dannen und Fichten träget und Hartz herfürbringet, wie denn der gemeine Terpentin von diesem Baume gesammlet wird. Er wächst in vielen Ländern, in Dauphinè in Savoyen, auf denen Alpen, in Oesterreich, in Mähren, bey Trento, in der Tartarey 2c.

§. 3.

Von der Erzeugung des Agarici.

Wenn nun dieser Baum alt wird, so kommet der AGARICUS, viele Schwämme am Stamme, auch, wenn er groß ist, manchmahl an dessen stärckstem Aesten herfürzuwachsen, und zwar hin und wieder: Sie wachsen in allerhand Grösse, bald nur, wie eine Faust groß, bald aber auch in der Grösse und noch grösser, als ein Menschenkopf.

§. 4.

Verschiedene Benennungen des Agarici.

Dieser Schwamm wird nach der Botanique wiederum besonders, nemlich von TOURNEFORT in die 17te Classe, da er lauter Schwämme, Pflantzen, so weder Blumen noch Früchte haben, abgehandelt, gesetzet, von ihm und CASPARO BAUHINO genannt Agaricus sive Fungus Laricis, von DODONÆO aber wiederum schlechtweg Agaricus, und muß er wenigstens ein Jahr Zeit haben, ehe er zur behörigen Völligkeit wächst. Im Deutschen wird er nach dem Lerchen-Baum, auch insgemein Lerchen-Schwamm genannt.

§. 5.

Man hat dessen zwar zweyerley, welche die Alten MAS & FOEMINA geheissen.

AGARICUS MAS.

a) AGARICUS MAS ist schwartz und hart; Es ist aber selten Agaricus Laricis, sondern wird gemeiniglich nur von alten Eichen gesammlet, dahero von einigen auch wohl Agaricus quercinus betitult. Dieser harte und schwartze, schwere und holzichte ist zum Gebrauch der Artzeney gäntzlich ungeschickt und wird etwa nur noch zum Schwartz-Färben gebraucht.

2) AGA-

b) AGARICUS FOEMINA ist hingegen Agaricus Laricis, welcher zwar äusserlich auch mit einer schwärzlichen harten Rinde pflegt bedeckt zu seyn; Er muß aber hingegen, wenn es anders der rechte, zur Artzney dienliche, Agaricus ist, und solche äusserliche Rinde weggeschnitten oder abgeschälet worden, unter solcher gleich eine weisse Substantz haben, welche mit der Zeit etwas gelblich wird, indessen dabey leichte am Gewichte, leichtbrächig, locker und schwammicht, ohne durchgehende feste Adern oder sonst etwas hartes habend seyn muß: Wenn man ihn kostet, so muß er anfänglich etwas süßlicht, bald darauf aber überaus bitter schmecken.

AGARICUS FOEMINA.

§. 6.

Da nun dieser Schwamm, wie bewußt, von einem in die Familie der hartzreichen Bäume kommt, so ist es gantz natürlich, daß er auch gar reichlich hartzhaftes Wesen mit anerbet, wie denn der AGARICUS meistentheils aus einer Resina und denn aus einer mucilaginösen, zähen, schleimichten und erdhaften Substanz bestehet, welche Resina auch das würckende vehement-purgirende, ich möchte bald sagen, eher giftartige, als artzneyische Wesen ausmachet; Dagegen die mucilaginöse, schleimichte und erdhafte Substanz von einer solchen Tenacität und festen Zähigkeit ist, daß sie fast auf keine Weise zu solviren, zu zertheilen oder von einander zu bringen, dergestalt, daß, ob mans schon mit noch so viel Wasser, nach der gäntzlichen Separation des resinösen Wesens, tractiret, es sich dennoch beständig zur Discontinuation oder Solution opiniatriret und einmahl wie das andere, als ein zäher gleichsam mit Leim versehener Brey erscheinet. Es bestehet der Agaricus aus Dreyviertel hartzichten und ein Viertel mucilaginösen erdhaften Wesen; Gedachte Dispositio tenax ist, auch die eintzige Ursache, daß sich der Agaricus an sich selbst, durchaus nicht will zermalmen oder in ein zartes Pulver zerstossen lassen: Um dieses mucilaginösen höchst zähen, indissolublen Theils declarire ich den Agaricum

Von den Bestandtheilen des Agarici.

ricum um so viel mehr gefährlich und schädlich, selbigen in Substantz, es mag nun heissen trochiscatus oder correctus, wenns auch correctissimus hiesse, dem Menschen einzugeben, weilen ich nicht die Möglichkeit ausfinden kan, wie sich solches so sehr fest zusammenhangende Wesen im menschlichen Körper zertheilen kan, da es an sich selbst, ausser demselben auf keine Weise von einander zu bringen, hingegen aber im Magen, Eingeweyden und andern allgemeinen Wegen, auf allerhand Art, überaus viele Incommodität, wenn nicht eigenen Schaden, verursachen kan.

§. 7.

Zweyerley chymische Examinirung.

Ich habe ihn, nach Anzeige seiner oberwehnten Bestandtheile, chymisch examiniret und zwar auf zweyerley Art; Durch extrahiren und destilliren.

Durch extrahiren.

1) Durch extrahiren habe ich die Probe wiederum auf zweyerley Weise angestellet, nemlich einmahl mit einer spirituösen Extraction und darauf vorgenommener wässerichten Extraction vom Residuo und vors andere zuerste mit einer wässerichen Extraction und hernach aufs Residuum applicirter spirituösen Extraction: zu jeder habe ich ein halb Pfund recht guten Lerchen-Schwamm angewendet, da sich denn befunden, daß mit der ersten spirituösen Extraction vom Lerchen-Schwamm selbst sechs Untzen resinöses Extract und durch die vom Residuo angestellte wässeriche Extraction nur zwey Drachmas und zwey Scrupel wässerichtes Extract erlanget, das wieder getrocknete opiniatre Wesen aber zwey Untzen und anderthalb Drachmas gewogen, also im gantzen Gewichte fast eine halbe Untze mehr und Zuwachs heraus gekommen. Mit der ersten wässerichen Extraction vom Lerchen-Schwamm selbst aber habe ich bloß drey Drachmas wässerichtes Extract und alsdenn vom Mare oder dem häuffigen schleimicht und wieder getrocknetem Magmate fünf Untzen sieben Drachmas also beynahe wie-

wiederum sechs Untzen resinöses Extract bekommen: Das abermahlige Ueberbleibsel hat, wie es getrocknet gewesen, fast gleichviel gewogen, nemlich zwey Untzen und drittehalb Drachmas, so daß diese beyderley angestellte Extractiones ohngefehr einerley Phoenomena gegeben, woraus zu schlüßen, daß weder die zuerst noch die zuletzt angestellte wässeriche Extraction dem Lerchen-Schwamm etwas mehr notables abgehabt, hingegen das häuffige resinosum sich allemal offenbaret. Der Anwachs des Gewichtes kommt vom Menstruo.

2) Habe ich ein Pfund Lerchen-Schwamm igne aperto destilliret, da ich denn fünf Untzen zwey Drachmas empyrevmatisches Oel, vier Untzen sauren Spiritus und sechs Gran salis alcali fixi (fixes Laugen-Saltz) bekommen. Das caput mortuum (der Todtenkopf) wog zwey Untzen eine Drachma. Hieraus siehet man wiederum das häuffige resinöse Ingrediens, so sich währender Destillation, wie alle andere Hartze, resolviret, das empyrevmatische Oel und den sauren Spiritus abgegeben, bey welchem letztern das in der mucilagine vorhandene Phlegma zur Vermehrung des Gewichts contribuiret. Das bischen Alkali ist im Feuer fabriciret worden und das hierbey am Gewichte fehlende hat sich meistens verschmieret, ohne was weggerauchet; wie ich denn bey dieser Procedur mit Willen eben nicht so gar rathsam umgegangen, auch das letztkommende pechhafte sehr dicke Oel so accurat nicht gesammlet habe.

Durch destilliren.

§. 8.

Man kan aus dem Lerchen-Schwamm eine Extraction machen, da ein eintziger Tropfen fähig ist, vomitus zu erregen, aus welchem erschrecklichen Effect man desto leichter die Natur dieses Schwammes ermessen kan.

Anmerckung.

§. 9.

Was bey der Bearbeitung des Lerchen-Schwammes zu beobachten.

Es hat sich auch ein jeder, der mit dem rohen Lerchen-Schwamm umgehet, solchen klein machen, raspeln, feilen oder stossen will, wohl in Acht zu nehmen, daß er nicht viel in die Nase oder Mund, ja nicht einmahl in die Augen, als etwas staubichtes bekomme, indem es schon manchem allerhand Verdrießlichkeiten gemachet, der Staub verursachet starckes Niesen, ist den Augen und der Brust sehr schädlich. Ich will übrigens das meine thun und dasjenige, was in Apothecken von ihm gemachet wird, vermelden, zugleich anweisen, wie es soll gemachet werden; den Nutzen und Schaden überläßt man denen, die die Lerchen-schwammichte Medicamenta hazardiren und gebrauchen.

§. 10.

Von den Præparatis Agarici.

Man hat AGARICUM TROCHISCATUM und auch TROCHISCOS DE AGARICO, PILULAS DE AGARICO, PILULAS DE HIERA CUM AGARICO, EXTRACTUM AGARICI SIMPLEX ET COMPOSITUM und denn sonsten noch viele altväterische Pillen-Massen, da dieses vehemente Ingrediens mit drunter kommt; das beste aber ist, daß sie nach gerade bald alle werden abgeschaffet seyn. Mit denen Pillen-Massen und Trochiscis mich einzulassen, ist jetzo nicht mein Werck, sondern ich will nur etwas weniges vom AGARICO TROCHISCATO, wie man ihn zu nennen pfleget und von dessen EXTRACTO als dem noch einzigen chymischen und zwar noch am meisten gebräuchlichen Præparato Agarici erwehnen.

§. 11.

Wie der Agaricus zu pulverisiren.

Ich habe schon oben zum voraus gemeldet, daß sich der AGARICUS an sich selbst gar nicht will pulverisiren lassen, wannenhero man am besten thut, wenn man solchen behende und subtil raspelt: Soll er pulverisiret werden, so stößt man diese

Ra-

Rasuram mit etwas mucilagine Tragacanthi zu einer pulpam an, und trocknet die pulpam wieder rechtschaffen, das getrocknete stößt man im Mörsel und siebt davon ab, so viel durchgehen will: Was nicht durchgehen will, wird wiederum von neuem mit mucilagine Tragacanthi zur pulpa angestossen, getrocknet und denn abermahls zerstossen, gesiebet und hiermit so lange continuiret, bis alles durchs Sieb paßiret ist. Es möchte hier jemand gedencken: ich habe gesagt, der Agaricus wäre an sich schon mehr als zu viel mucilaginöse und viscöse schleimicht und zähe, und wollte gleichwohl nun noch mehr mucilaginem addiren, auf solche Weise vermehrte ichs ja, an statt, daß ichs vermindern und verhindern sollte: Dem dienet zur Antwort, daß die mucilago Tragacanthi vors erste eine ganz andere mucilago ist, als die mucilago Agarici; Die mucilago Tragacanthi ist gäntzlich solubel, dazu leichte solubel, vors andere ist sie spröde und brüchig, wenn sie wiederum eingetrocknet und vom Wasser gäntzlich befreyet worden, vors dritte ist sie an sich selbst sehr innocent, von wenig oder gar keinem Effect im menschlichen Körper, geschweige, daß sie gefährlich und schädlich, als jene sollte seyn. Eben deßhalb, weilen die mucilago Tragacanthi, wenn sie trocken worden, brüchig und spröde ist, wird sie hinzu gethan, massen sie zu allererst die schwammichte und lockere Theile des Agarici, wenn er vorher kleine zerraspelt worden, durchgehet, da sich, so zu reden, in jedes porum des Agarici etwas vom Tragacanth hineinnistelt: Weil er nun, wenn die Feuchtigkeit völlig verrauchet, harte und spröde, so wird der Agaricus nach und nach zugleich mit etwas brüchiger, so, daß endlich eines mit dem andern sich pulverisiren und durchsieben läßt.

§. 12.

Präparation des AGARICI TROCHISCATI.

AGARICUM TROCHISCATUM zu machen, muß ebenfalls die mucilago Tragacanthi das beste thun. Die Alten haben zwar davon nichts erwehnet, sondern schlechterdings gesetzet, man soll den Agaricum zu Pulver stossen, hernach ein Infusum

Zinziberis und guten Wein nehmen, das Pulver damit anstossen und Trochiscos formiren: Es ist leichte gesagt, aber es wird schwerlich also gemacht werden können, ich muß lachen: Zwölffer sagt: Man müsse die Trochiscos zu Winterszeit bey der allergrößten Kälte machen, wofern sie trocken werden sollten, das glaube ich wohl, daß sie bey der allergrößten Kälte trocken worden, nemlich sie gefrieren, das heißt aber nicht trocken, was gefroren; wie wird es um die trockene Trochiscos stehen, wenn die Kälte wieder vorbey ist? Werden die Trochisci nicht eben so wohl, wie andere gefrorne Sachen, wieder aufthauen und zu voriger Pappe werden? Wenn man demnach ja noch den AGARICUM TROCHISCATUM machen will, so kan man zwar, nach der Vorschrift, ein Infusum oder weit besser, ein Decoctum Zinziberis nehmen, indem solches, als ein corrigens hinzu gesetzet wird, man muß aber allerdings etwas Tragacanthi, es sey in forma pulveris oder in forma mucilaginis, gleichfalls addiren, die vorhero mit dem Decocto Zingiberis insuccirte Rasuram Agarici vollends anstossen und dann ebenfalls wenn man ihn in forma pulveris gebrauchen will, auf vorgedachte Weise ferner tractiren; Solle es aber trochiscatus i. e. Agaricus in forma Trochiscorum seyn, so jedoch gemeiniglich grösser, wie die ordinaire Trochisci, manchmahl so groß, wie ein Gulden, ja als eine Hand breit in der Runde gemachet werden, so stößt man das Pulver zu einer Massa wieder von neuem mit etwas mucilagine Tragacanthi an und drückt alsdenn die proportionirte Stücken in die Forme, worauf es weiter nichts braucht, als daß mans an einen warmen Ort stelle und austrockne.

§. 13.

TROCHISCI DE AGARICO.

Man muß also AGARICUM TROCHISCATUM nicht mit denen TROCHISCIS DE AGARICO confundiren, eines vors andere oder beyde vor eines nehmen, Agaricus trochiscatus ist in grosse Trochiscos oder runde Plätze formiret, bestehet nur aus puren Agarico mit etwas Extracto Zinziberis und Tra-

Traganth vermischt; Die TROCHISCI DE AGARICO aber sind gantz kleine ordinaire Trochisci und etwa nur Pfennig große Plätzlein, haben auch nebst dem Ingwer, so allhier in Substantz drunter kommt, noch Sal Gemmæ und Oxymel in sich, und stehen im Brandenburgischen Dispensatorio folgender Gestalt aufgezeichnet:

℞. Agarici albi & levis, uncias tres,
Salis Gemmæ, unciam semis,
Zingiberis albi, drachmas tres,
Oxymellis simplicis, quantum sufficit, ut fiant ex arte Trochisci.

§. 14.

EXTRACTUM AGARICI.

In eben diesem unserm Dispensatorio stehet auch das EXTRACTUN AGARICI. Es ist ein Extractum resinosum und wird, wie andere Extracta, mit spiritu vini rectificato, so lange sich selbiger färbet und so lange er etwas extrahiren will, gemachet: Man nimmt nemlich saubern leichten, weissen und brüchigen Agaricum, zerschneidet ihn in kleine Stückchen, thut sie in einen Kolben, gießt guten Spiritum Vini rectificatum drüber, digerirts etliche Stunden lang, filtriret es, wenn es vorher erkaltet, schüttet die Stückchen wieder hinein, frischen Spiritum Vini drüber und continuiret mit dem extrahiren, so lange sich der Spiritus tingiret. Zuletzt werden die Tincturen oder Extractiones filtratæ zusammen gegossen, ins Balneum Mariæ gesetzet, der Spiritus Vini abstrahiret und das Zurückbleibende bis zur behörigen Consistentz eines Extractes inspißiret.

Das

Das fünfte Capitel.

DE ALLIO,

oder

von dem Knoblauch.

§. 1.

Vorerinnerung wegen Abhandlung des Knoblauchs.

Ich will nunmehro zu der Betrachtung und Abhandlung des ALLII oder des gemeinen Knoblauchs schreiten. Mich deucht, es wird mancher bey sich gedencken: Das ist wohl ein schlecht chymisches Subject, dazu ja ein, allen Bauren und gemeinsten Leuten, von viel hundert Jahren her, bekanntes und verachtetes, auch schon aus den Apothecken ausgemertztes Ding, welches nicht einmahl der Mühe werth ist, daß man dessen in solchen Abhandlungen gedencken sollte. Ich antworte hierauf: Es ist wahr, der Knoblauch ist eben kein recht chymisches Subject, er ist freylich bekannt, gemein, verachtet auch jetzo nicht mehr so officinal wie vor diesem, dahero in vielen, wo nicht in den meisten Orten, ausgemertzt; Aber deßhalb kan man doch den Knoblauch chymisch examiniren und bearbeiten, wie andere Dinge, und wie ich im Vorbericht erwehnet, daß in gewissem Respecte alle natürliche Substantzien auch Subjecte der Chymie, obgleich nicht allezeit der pharmacevtischen Chymie sind; Ob er aber auch schon an vielen Orten ausgemertzt, so ist er doch noch an einigen Orten in Gebrauch; dazu so stehet ein vieles, ein langes und ein breites vom Knoblauch in der Medicorum Bücher, was vor ein fürtrefliches pharmacevtisches oder artzneyisches Subject er sey und daß er in einigen Kranckheiten gantz specificè agire. Er wird auch von vielen Menschen noch gegessen, verschluckt oder sonst als ein Escu-

culentum gebraucht und in Speisen angebracht. Kurtz! es ist doch eine Sache, die noch heutiges Tages von viel tausend Menschen gebrauchet, täglich verkauffet und genutzet wird, folglich keinesweges als eine gantz ausgemertzte Materie kan angesehen werden. Ich will von dessen Nutzung in der Medicin nichts erwehnen, so viel die Alten auch davon gemachet. Diß aber muß ich sagen: So gemein und verachtet, so alt oder lange her bekannt er auch immer ist und so viel auch in der Medicorum Schriften vom Knoblauch zu lesen ist oder so schlecht diß Subject jemand halten möchte, so wenig gewisses weiß man noch davon; Es ist freylich (wie ich schon gesagt) ein gar schlecht chymisches Subject, aber mich dünckt, es ist desto grössere Schande, daß man bis dato auch solche schlecht geachtete Substantzien und täglich brauchbare Stücke nicht gründlich oder rechtschaffen kennet, und bilde ich mir gewisser massen etwas mit ein, wenn ich der erste bin, der auch solche schlechte Dinge, die, so lange die Welt stehet, kein Mensch erweißlich-gründlich beschrieben, zum ersten beschreibe, ja ich halte den vor einen einfältigen Stimper, welcher mir dergleichen Arbeit verarget und indessen solche schlechte Dinge selbsten doch nicht besser oder gründlicher kennet, als die alten Weiber oder die Wendische Knoblauchs- und saure Gurcken-Physici. Je älter und gemeiner ein natürlich Subject ist, je grössere Schande ist es, wenn man es noch nicht kennet; Je mehr solches zur Artzney oder auch nur zur Speise und Tranck täglich gebrauchet wird, je größere Schande ist es denen, die mit der Menschen Gesundheit zu thun haben, wenn sie solche Sachen nicht gründlich kennen, oder es noch wohl gar denen wollten vor übel haben, die ihnen solche Kenntniß offenbareten. Zwar möchte man mir hierauf wieder einwerffen: Vom Knoblauch wäre ja schon alles bekannt genug, Dr. Ettmüller und König hätten es ja vor langer Zeit gesagt, daß er viel Sal volatile (flüchtiges Saltz) hätte und was dergleichen mehr ist; allein ich melde hierauf, daß leider! freylich ein vieles schon gesagt, geschrieben und gedruckt ist, nur ist diß, als ein klägliches P.S. bey den

den meisten gesagtem, geschriebenem und gedrucktem von solchen Dingen immer mit zu verstehen, daß es mit der Erfahrung nicht übereinkommet, oder daß das gesagte (wie der Bauer redet) nicht wahr ist. Was hilft mir nun alles gesagte? Was hilfts, daß ich den Knoblauch oder andere bekannte Sachen, dem Ansehen, Geruch und Geschmacke nach, so in der Reihe mit den Gärtnern, Mägden, Bauern oder alten Weibern mitkenne, wenn ich ihn nicht chymisch-physicalisch, vernünftig, gründlich und nach seiner Mixtion oder nach seinen auch erweißlichen **Bestandtheilen** kenne? ich sage nicht nach der blossen Einbildung oder sinnlichen Vorstellung im Kopfe, sondern **nach der Erfahrung und demonstrativen Analysirung.** Hierzu aber zu gelangen ist gewiß kein ander Weg, als die nuträgliche Chymie. Und diß ist denn also die Ursache, daß ich nicht nur dieses, sondern auch noch andere, dem Nahmen nach bekannte, ihrer Mixtion nach aber bis dato unbekannte, oder wenigstens vor etwas falsches gehaltene Subjecte vorzunehmen, entschlossen und so viel ich davon Nachricht ertheilen kan, selbige zu communiciren gesonnen bin.

§. 2.

Verschiedene Benennungen der Pflantze.

Unser Subject soll seyn von derjenigen Pflantze, welche TOURNEFORT und CASPARUS BAUHINUS Allium Sativum, JOHANNES BAUHINUS Allium vulgare & sativum, DODONÆUS Allium schlechtweg, andere auch wohl Allium hortense, auch wohl Allium domesticum heissen, um sie von andern Speciebus Allii zu unterscheiden. Das Genus oder Geschlechte von diesem Gewächse gehöret in TOURNEFORTS neunte Classe, weil es florem liliaceum hat, allwo es p. 383. also beschrieben wird: ALLIUM est plantæ genus, flore liliaceo, ex petalis sex composito, quorum meditullium occupat pistillum quod deinde abit in fructum subrotundum, in tria loculamenta divisum, seminibusque foetum etiam subrotundis. His notis addi debent

flores

flores in fasciculum globosum collecti, tum & radices tunicatæ ex plurimis nucleis plerumque constantes: demum & folia nequaquam tubulata. DIOSCORIDES hat es im Griechischen Σκόροδον genennet, davon einige das Wort Scordium herleiten wollen, weil diß Kraut auch etwas von der Knoblauchs-Familie participiret. Im Deutschen heißt es Knobloch oder Knoblauch; Lauch, weil es wie Porrum oder ein ander Lauch rüchet und schmecket, und Knoblauch statt Knopf-Lauch, zum Unterscheid der andern Lauche, weil die Wurtzeln, wie zum Theil runde zu gespitzte, zum Theil auch längliche Knöpfe aussehen: Und da man vor Alters mehr Knob oder Knop, als Knopf gesaget, so ist es auch damals nicht Knopf-Lauch, sondern Knoblauch genennet worden. Es wird Allium sativum vel hortense geheissen, weil es in Gärten gesäet und gezogen wird, und Allium domesticum oder Hauß-Knoblauch, weil es in Häusern, im Hauß- und Küchen-Wesen zur Speise täglich gebrauchet oder aufgehoben wird. Es blühet gemeiniglich im Julio. Die Blätter sind platt und nicht hole, und ist übrigens die gantze Pflantze bekannt gnug, wiewohl der meiste Knoblauch aus dem Wendischen anhero gebracht wird.

§. 3.

Eigentlicher Pars Plantæ officinalis & usualis.

Der eigentliche Pars plantæ officinalis & usualis, als unser Subject ist nur die Wurtzel: Dergleichen Wurtzeln werden von den Botanicis Radices bulbosæ genennet und diese Knoblauch-Wurtzel in specie Radix alba tunicata, bulbosa ex nucleis multis constans, welche nuclei die Deutschen auch wohl Zehen oder Knoblauchs-Zehen-Klauen tituliren. Die gantze Wurtzel und so auch die sämtliche Zehen oder Klauen sind mit einer zarten und purpuricht-rothen Haut bedecket, unterwerts aber ist die Wurtzel mit einem Busch voll Faden oder fibrösen Zasern versehen.

§. 4.

Beschaffenheit eines guten Knoblauchs.

Guter Knoblauch muß nicht gar zu feste und zähe, hingegen starck von Geruch, scharf und piquant von Geschmacke seyn.

§. 5.

Von dem Gebrauch des Knoblauchs.

Des Knoblauchs Gebrauch ist bekannt, absonderlich wird er von den Juden, Spaniern, Russen, Persianern und verschiedenen orientalischen Völckern mehr häuffig gebrauchet, theils in gantzen Zehichen oder Klauchen verschlucket, theils gekauet, theils aber auch zerschnitten oder zerquetscht eingenommen, mit Brandwein getruncken, auf dem Brod gegessen oder unter die Speisen gemischet, wie dann die Spanier ihre meiste Ragouts damit machen und wir Deutschen, unter andern die Hammel-Bratens damit zu spicken pflegen. Die Persianer und Russen sollen ihn so sehr brauchen, daß man fast überall in den vornehmen Häusern den Gestanck davon wahrnimmt. Von Deutschland zu gedencken, so ist es wohl heute zu Tage meistens nur noch der gemeine Leute oder Juden- und Bauren-Schmauß; Und da ihn die Bauren pflegen des Morgens nüchtern zu sich zu nehmen, auch die persuasion haben, daß er ihnen denselben gantzen Tag über, als ein untrüglich Präservativ vor böse Luft, giftige Thiere und alles andere Gift, ja vor alles Böse, so ihnen nur zustossen möchte, denn auch curativè wieder den Stein, Pest und allerhand andere Maladien diene, so wird eben der Knoblauch daher Theriaca Rusticorum von einigen geheissen. Weil auch die Asa fœtida in Ansehung des Geruchs und Geschmacks, nichts anders, als ein concentrirtes Knoblauchs-Wesen in sich hat, und die Persianer den Knoblauch an sich so sehr lieben, so ist es um so viel leichter zu glauben, daß sie gedachte Asam fœtidam selbst mit unter ihre Speisen mischen.

§. 6.

Von dem Knoblauchs Geruch.

Indessen ist aber der Knoblauch-Geruch oder vielmehr Gestanck auch vielen Leuten gantz unerträglich und so offensiv, daß

daß sie davon ohnmächtig werden können: Nicht weniger will man diß bey den Juden und andern Völckern, die oft entsetzlich stincken, größtentheils ihrem vielen Knoblauch-Essen zuschreiben.

§. 7.

Materien welche dem Knoblauch den Geruch benehmen sollen.

In den Büchern stehen verschiedene Dinge benannt, welche dem Knoblauch den Geruch benehmen oder dessen Gestanck vertreiben sollen, als unter andern die Nelcken, der Zimmet, der Calmus, Cardamom, Zittwer, Raute und dergleichen, allein es machen diese Dinge nur einen vermischten Geruch, wie ich denn solches auf verschiedene Art habe probiret und ist es endlich kein Wunder, wenn ich in der Proportion sehr wenig Knoblauch, hingegen sehr viel Nelcken nehme, daß die Menge Nelcken das bißchen Knoblauch übertauben, welches aber nicht den Gestanck vertreiben oder Geruch benehmen heißt, sondern der Knoblauch-Geruch bleibt einmahl wie allemahl, nur kan derselbe, wegen der Uebersetzung mit Nelcken oder andern starckrüchenden Dingen anjetzt nicht wahrgenommen werden: Man nehme nur ana oder sonsten eine Proportion die mittelmäßig, so wird man den Gestanck wohl empfinden. Diß aber habe ich bey gedachten Versuchen gleichwohl observiret, daß die ZEDOARIA und frische RUTA comparative noch am meisten den Knoblauch-Geruch verheelen, ja es hat hierinnen die Ruta noch den Vorzug vor der Zedoaria, wie ich denn beydes habe unter einander stossen lassen.

§. 8.

Ob der Knoblauch-Geruch einer Spinnen zuwieder sey.

Die Alten haben auch vorgegeben, daß der Knoblauch-Geruch einer Spinnen zuwieder wäre, so daß, wenn man einen Kreiß von Knoblauch machte und die Spinne mitten in den Kreiß setzte, so könnte sie nicht aus dem Kreise kommen, sondern so bald als sie nach der Peripherie oder in die Nähe des Knoblauchs käme und die Exhalation empfinde, so gleich retirirte sie sich zurück, wieder nach dem Centrum zu. Ob nun gleich diese und der-

gleichen Dinge mehr, eben keine chymische Sachen seyn, so habe ich doch bey dieser Gelegenheit auch solche Vorgeben zu untersuchen nicht unterlassen, sondern sehen wollen, wie weit es mit der Wahrheit übereinkomme? Und diß daher, weil es doch in die Physik lieffe, wenn etwas dran wäre: Bey der Uebereintreffung wüßte man es alsdenn einmahl gewiß, daß es auch wahr sey, und bey der manquirung könnte man dergleichen Zeug von dato an vergessen; denn so lange es in der balancirenden Gewißheit oder Ungewißheit bleibet und es niemand à dessein probiret, so lange bleiben dergleichen Stückchens nicht nur in den Büchern stehen, sondern sie werden auch von Zeit zu Zeit immer wieder in neue Bücher, als Wahrheiten, übertragen, so gut, als die nimmer erwiesene, halb zauberisch-klingende Kunst-Stückchens in den sogenannten Kunst-Büchern. Ich habe demnach alles observiret und diverse Spinnen in meinen Knoblauchs-Kreiß gesetzet, allein sie sind ungescheut aus dem Zirkel heraus- und selbst über den vermeynt-antipathetischen Wall herüber gelauffen, ja ich glaube, sie sollten sich nicht daran kehren, wenn auch einer noch dazu ein Stöckchen in der Hand hielte und allerhand Characteres damit machte. Kurtz! es ist eine altväterische Grille und mag vielleicht vom Phönix- Salamander- und Basilisken-Naturkündiger dem PLINIO seine Abkunft haben. Gesezt aber auch! die Sache wäre wahr, so würde es wenigstens mich nicht so gar sehr befremden, daß ein solch Insect thäte, was mancher Mensch thut, oder daß die Spinne vor dem Knoblauchs-Gestanck lieffe, da man doch, wie schon erwehnt, manchen Menschen auch damit jagen kan, oder es würde manchem Menschen Angst gnug werden, wenn man ihn mit andern heßlich-stinckenden Dingen bloquirte oder circumvallirte.

§. 9.

Nachdencklicher Umstand wegen des Knoblauchhaften Geruchs.

Eines aber ist wegen des Knoblauchhaften Geruchs sehr nachdencklich und von mehrer Wichtigkeit als das vorige, daß nemlich nicht nur der ARSENICUM sondern auch der

PHOS-

PHOSPHORUS URINOSUS VEL GLACIALIS, ja alle arsenicalische Sachen etwas von solchem Knoblauchs-Geruche haben, so daß es in der Chymie zum Axioma oder Verräther dienen kan: Wenn man bey irgends einer Arbeit den Knoblauchs-Geruch, absonderlich wo etwas mineralisches mit im Spiele ist, vernimmet, daß daselbst allezeit etwas arsenicalisches mit im Spiele ist.

§. 10.

Von dem Nutzen des Knoblauchs.

Was nun endlich der Knoblauch vor einen Nutzen in der Medicin hat, ist eben meine Sache nicht, zu tractiren: In den Büchern stehet allerhand Zeug davon, wiewohl ich der Meynung bin, daß man ihn gar wohl entbehren kan. Einige appliciren ihn äusserlich vor Zahnschmertzen und vor das Quartan-Fieber, als wovon Dr. LEDEL und Dr. POLISIUS ihre Observationes denen Ephemeridibus Nat. Curios. beygefüget. JOH. TILEMANN sagt, es sey ein Specificum antipodagricum im Knoblauch, und stehet in den Gedancken, daß eben daher die Juden so selten das Podagra bekämen, weil sie den Knoblauch so häuffig frässen, und will, daß, wenn ein Jude das Podagra hätte, so würde es ein solcher seyn, der entweder sein Tage keinen, oder aber doch wenig Knoblauch gegessen.

§. 11.

Erstaunender Effect des Knoblauchs.

Was einige Soldaten mit dem Knoblauch vorgeben und was vor einen erstaunenden Effect er bezeiget, wenn sie marode machen oder sich verstellen wollen, als wären sie kranck, wird denen Herrn Feldscherern wohl zur Gnüge bekannt seyn.

§. 12.

Was von den Bestandtheilen des Knoblauchs in der Medicorum Schrifften zu finden.

Die Haupt-Sache, und weßhalben ich eben vom Knoblauch handele, kommt nun noch darauf an, aus was vor Theilen er eigentlich bestehe, wie dessen Mixtion beschaffen sey, worinnen der so penetrante Gestanck eigentlich residiret? und was

was davon etwa schon gesaget oder geschrieben worden. So viel ich in der Medicorum Schrifften finde, so kommen sie alle darinnen überein, daß sie sagen, der Knoblauch habe ein Sal volatile. ETTMUELLER redet vom Sale volatili acri und vom sulphureo, und spricht dabey, der Knoblauch hätte eine Acrimoniam alcalinam, daher die Reisende den Knoblauch in Wein infundirten, damit er die cruditates acidas im Magen corrigiren sollte; welches aber ein pur gesagtes ist und auch bleiben wird. LEMERY sagt er habe viel Sal volatile bey sich, welches saur und piquant wäre, hingegen habe er mäßig Oel und Phlegma. Dr. EMANUEL KOENIG sagt, der Knoblauch wäre mit Sale volatili copiosissimo versehen 2c. Nun ist es wohl wahr, daß bey allen flüchtig-rüchenden Dingen nechst den ölichten Theilen, auch gemeiniglich partes salinæ mit involviret sind, wie wir solches nicht nur bey alkalisch-flüchtigen, sondern auch bey volatilibus acidis oder saur-salzicht-flüchtigen Sachen, Spiritibus & mixtionibus zum Exempel bey dem brennenden Schwefel, bey dem kalten Spiritu Vitrioli volatili, Spiritu Salis Ammoniaci und gar vielen andern Præparatis mehr, sehen, auch solche Flüchtigkeit durch Vermischung gedachter Dinge arte produciren oder erweißlich machen können. Ich bin auch nicht in Abrede, daß nicht eben so wohl im Knoblauch, wie in allen Vegetabilien, einige salinische Theile sollten mit vorhanden seyn, ich lasse es auch paßiren, daß sie zur Flüchtigkeit des Geruches und zum penetranten Geschmacke etwas concurrirten oder contribuireten, allein es ist doch alles nur blosse Conjecture oder Muthmassung. Weder ich noch sonst jemand kan von noch so vielen Knoblauch etwas wahrhaft reines und substantielles Sal volatile educiren, vom Knoblauch separiren oder darstellen. Kan ich nun nicht einmahl etwas weniges erweißlich machen, wie soll denn das viele erwiesen werden, nach LEMERY Aussprache, als der ausdrücklich saget. Der Knoblauch habe viel Sal volatile bey sich? Und wie will der gute Herr Dr. König zurechte kommen, als welcher noch nicht einmahl zufrieden ist, daß er viel Sal

vola-

volatile hätte, sondern der sagt gar, er sey mit sale volatili copiosissimo, das ist (wie man hier zu reden pfleget) mit der schweren Menge sal volatile versehen: Wie will der ehrliche Mann doch sein copiosissimum wahrmachen oder behaupten? Gewiß ist es, daß bis dato in der medicinischen Republik gar unbeschreiblicher Irrthum verübet worden mit so vielen in den Büchern vorhandenen offenbar falschen Vorgebungen und daß viele Gelehrte ihre bloß sich eingebildete oder nur vorgestellete Dinge vor würcklich erwiesene Wahrheiten ausgeben oder aber auch daß man von Dingen, die manchmahl kaum eine Spur oder indolem anzeigen, so vielfältige Vergrösserungen, Vermehrungen und Anhäuffungen vorgestellet, rechte Schlüsse oder argumenta, decisiones und Folgerungen draus formiret. Beym Allio oder Knoblauch kan ich kaum auf etwas flüchtig salinisches muthmassen oder argwohnen oder ich finde zur größten Noth kaum eine Spur von etwas salinisches, und da muß es gleich heissen: Viel *Sal volatile* ja nicht nur viel, sondern gar überhäuft oder übermächtig viel, *Sal volatile copiosissimum.* Das heist wohl recht: Das Maul voll nehmen, oder aus der Mücke einen Elephanten machen. Ich versichere, daß es dem Hrn. König und allen denen, die von vielen beym Knoblauch seyn sollendem *sale volatili* reden, noch blutsauer werden sollte, wenn sie von hundert Pfund Knoblauch etliche Granchen Sal volatile, ohne Putrefaction oder Ignition, educiren oder darstellen sollten, wie wollen sie denn ihre Expreßion von viel oder copiosissimo rectificiren? Ich gestehe es offentlich, ich kan kein *Sal volatile* davon separiren oder educendo demonstriren, aber freylich wohl ein Sal volatile davon machen oder produciren, welches indessen alsdenn nicht heisset, daß es auch also im Knoblauch von Natur vorhanden wäre gewesen. Wäre ein Sal volatile *acidum* drinne, so müsse der Succus Allii oder ausgepreßte Knoblauch-Saft den Syrupum Violarum roth machen, er müsse nicht die Solutionem Vitrioli & Mercurii sublimati præcipitiren,

tiren, demnach auch die Eigenschaften eines Acidi bezeigen; Wäre das Sal volatile *naturæ alcalicæ* drinne, so müsse solch Succus den Syrupum Violarum grün machen, er müsse nicht eine Solutionem Sulphuris turbiren und sich sonsten weiter, als ein Alkali aufführen, aber so verändert der Succus Allii den Syrupum Violarum im geringsten nicht, er präcipitiret einiger massen die Solutionem Sulphuris, Solutionem Vitrioli & Mercurii sublimati, und daß er auch nichts volatilisch-alkalisches an sich habe, ist daraus zu sehen, weil er die Solutionem Vitrioli Veneris oder das Kupfer nicht blau machet, als welches sich sonsten gar leichte verräthet Und wenn denn auch endlich von einem oder dem andern eine Spur, eine micula oder ein Kennzeichen gefunden würde, so ist es noch lange nichts recht erweißliches, scheidbares, völlig und substantiell-salinisches, noch lange kein recht Sal volatile, und um so viel weniger ein Sal volatile copiosissimum.

§. 13.

Meine eigene Erfahrungen.

Dagegen halte ich mich in meinen Analysirungen weiter an nichts, als was ich nicht abscheiden und erweisen oder zum wenigsten mit allerhand Experimenten judiciren und dadurch gewiß probiren oder erhärten kan: Ich habe demnach befunden, daß erstlich der Knoblauch, unsere unter Händen habende Wurzel, größtentheils von Wasser oder Feuchtigkeit bestehe und beynahe $\frac{2}{3}$ davon besitzet, wie denn zwey Untzen frisch Knoblauch etwa fünf Drachmen und zwey Scrupel wenn sie getrocknet, als pure trockene Wurtzeln wiegen, welche Feuchtigkeit man aber durch blosses exprimiren nicht separiren kan, denn da geben vier Untzen Knoblauch kaum eine Untze Saft oder Succi expressi; Da ich sie aber doch durch die Destillation darstellen kan, so ist doch auch hieraus zu ersehen, wie sehr der Herr LEMERY hierinnen geschlentert, als welcher nur von mäßigem Phlegmate redet. Zweytens hat er wiederum am meisten *partes mucilaginosas* s. gummosas und giebt eine Proportion von zwey Untzen

tzen Knoblauch sechs Drachmen und einen Scrupel *Extracti aquosi primi* ich meyne, wenn ich den Knoblauch mit Behutsamkeit in einem verdeckten Gefässe, als etwa in einem Kolben so lange mit Wasser koche und extrahire, bis das Wasser gantz klar und unverändert bleibet; das extrahirt und filtrirte aber alsdenn inspißire. Drittens hat er aber auch einige *partes resinosas* oder gantz klebricht-zähe hartzhafte Theile in sich, dergestalt daß, wenn ich zwey Untzen Radicis Allii zerschneide und mit Spiritu Vini rectificatissimo bis aufs äusserste extrahire, ich zwey Drachmen und drey Gran *Extracti resinosi primi* erhalte. Diß zähe, klebrichte Wesen zeiget sich auch gleich im Digeriren, da es sich gar leichte präcipitiret und anleget. Ich halte es auch größtentheils, wo nicht vor die einzige Ursache, daß die Solutio Mercurii sublimati, Vitrioli Veneris & Solutio Sulphuris vom Succo Allii troubliret und einigermassen präcipitiret wird. Denn käme die Präcipitation simplement vom salino her, so müßte sich solches auch in andern Umständen mehr offenbaren, ich habe schon gesagt, wenn es ein acidum oder alcali wäre, so würde es den Syrupum Violarum verändern und auch sonsten seine weitere Verhältnisse darthun; Wäre es aber ein accurates Sal medium und daß eben deßhalb der Syrupus Violarum nicht könnte verändert werden, so könnte es ja nicht die Solutiones Vitrioli, Mercurii sublimati & sulphuris präcipitiren, als welches alles sonst keine Salia media dergestalt verrichten. Das *resinosum & gummmosum* ist indessen bey den meisten Vegetabilien ziemlich zart vermischet, dahero das erst draufkommende Menstruum gemeiniglich etwas von dem Gegentheil mit einnimt, aus Ursache, weilen sie vermittelst einiger salinischer Theile pflegen verknüpfet zu seyn. Giesse ich allhier, bey unserm Subject, zuerste Wasser drauf in der Intention, um die partes gummosas & mucilaginosas zuerste zu extrahiren, so erhalte ich, zwar wie gesagt, sechs Drachmen und einen Scrupel Extracti aquosi, aber es sind nichts destoweniger dennoch einige

partes resinosæ mit extrahiret worden und drunter verwickelt; Eben deßgleichen geschiehet, wenn ich zuerste die partes resinosas extrahiren will und auf den Knoblauch Spiritum Vini rectificatissimum giesse, da bekomme ich, wie ebenfalls gemeldet zwey Drachmen und drey Gran Extracti spirituosi, darunter auch einige partes aquosæ vel gummosæ vorhanden sind: Welches alles man daraus schlüssen kan, wenn die Contra-Extractiones oder Extractiones secundæ dagegen gerechnet werden, denn da erhalte ich vom *Extracto aquoso secundo* nur zwey Drachmas, zwey Scrupel und zwey Gran und vom *Extracto spirituoso secundo* etwa gar nur einen Scrupel und sieben Gran. Und von zwey Untzen Knoblauch bleiben nach allen Extractionibus etwa zwey Scrupel und ein oder ein paar Granchen *Residui* die man grossentheils **viertens** als *partes terreas* annehmen mag. Das **fünfte** und letzte dabey aber auch **vornehmste** Ingrediens seu Constitutivum und welches man als die Seele, oder als **das characteristische** und *specifique*, considerableste Wesen des Knoblauchs ansehen muß, und wovon eben bis dato kein Mensch etwas recht deutlich oder vernehmliches gesaget, weil sie sich alle nur vom Sale volatili haben düncken lassen, ist das Oel oder die darinnen enthaltene ölichte Theile: Hierinnen liegt eben **aller Gestanck und alles Knoblauchhafte.** Zwar ist es nicht in grosser Menge, aber von desto **grösserer Penetrantz.** In der Wurzel ist es ziemlich dispersiret, und mit den andern Constitutivis vermischet. Durch die Destillation mit Wasser aber läßt es sich gänzlich, obgleich einigermassen schwer abscheiden, wiewohl ich von zwey Pfund Knoblauch kaum eine halbe Drachmam recht substantiell Oel empfangen. Es stinckt gar entsetzlich, ist schwer zu separiren, und gantz schmiericht an einander hangend, dahero es nicht von gar zarter Textur ist. Das Wasser von der zweyten Destillation nach der resinösen Extraction stinckt zwar auch, aber eben nicht so starck knoblauchhaftig, sondern fast, wie Polnische Seufzer. Ich habe

be auch Knoblauch igne aperto destilliret, aber kein substantiell Sal volatile dennoch nicht erhalten.

§. 14.

Die *præparata officinalia* vom Knoblauch, so noch hin und wieder im Gebrauch, sind meistentheils Galenische Dinge, als Electuarium de Allio, Looch & Syrupus de Allio absonderlich Fulleri in England, item Emplastrum ex Allio und dergleichen. In Pest-Zeiten brauchen sie manchmahl ELIXIR ALLIATUM, so in alten Büchern stehet, auch an einigen Orten noch den SPIRITUM ABSTRACTITIUM ALLII.

Præparata officicinalia.

Das sechste Capitel.

DE ALOE.

§. 1.

So wie uns dieses Subject aus fremden Ländern zugeschicket wird und zu fernerm Gebrauch unter die Hände kommt, heißt es ein *Succus inspissatus.*

Benennung der Aloe.

§. 2.

Die Pflantze wovon dieser sogenannte Succus kommt, heißt auch ALOE. Von TOURNEFORT und CASPARO BAUHINO *Aloe vulgaris* von JOHANNE BAUHINO und DODONÆO aber nur allein *Aloe.* LOBELIUS hat es *semper vivum marinum* und COLUMELLA *sedum amarum* geheissen: Sie hat florem liliaceum, gehöret in TOURNEFORTS neunte Classe und wächst in Indien an sehr vielen Orten wild. Erwehnter TOURNEFORT beschreibet diese Pflantze pag. 366. also: ALOE est plantæ genus,

Von der Pflantze, wovon dieser Succus kommt.

 flore

flore liliaceo monopetalo, veluti tubulato, in sex partes secto: cujus calyx in quibusdam speciebus, in aliis vero Pistillum abit in fructum oblongum, plerumque cylindraceum, in terna loculamenta divisum, seminibusque fœtum planis & quasi semicircularibus. Es ist uns bekannt, daß man überaus viele Species Aloes absonderlich in Amsterdamschen Horto botauico, auch in andern medicinischen Gärten in Europa hat. Ich überlasse alle dergleichen weitläuftige Beschreibungen denen Botanicis und da wir ohnedem von allen unsern in Europa noch so viel habenden Aloes-Pflantzen doch keinen solchen Succum, wie die Artzneyische Aloe ist, gewinnen, sondern alle und jede entweder aus Ost- oder West-Indien oder durch den Levantischen Handel bekommen und haben müssen, so will ich mir weiter keine Mühe mit Untersuchung der Pflantze geben, sondern nur von dem sogenannten Succo selbst, so wie wir die Aloe in Apothecken haben, eines und das andere erwehnen.

§. 3.

Was die Aloe sey.

Es heißt zwar, es wäre ein blosser Succus, der bald auf diese, bald auf eine andere Weise von den Blättern der Aloes gewonnen würde, allein ich halte es mehr vor ein ordentlich Extract. Wofern es aber an einigen Orten noch, als ein Succus inspissatus zubereitet wird, so werden die Blätter zuerst zerhackt, nachgehends zwischen Steinen zermalmet, folgends ausgepreßt und das ausgepreßte inspißiret.

§. 4.

Von den verschiedenen Arten der Aloe.

Ich lasse auch dieses an seinen Ort gestellet seyn und will nur sagen, wie die Aloe seyn soll und von was sie eigentlich bestehet. Dem Nahmen nach (wissen wir) hat man gemeiniglich dreyerley Aloe in Apothecken, ALOE SOCCOTORINA oder SUCCOTRINA auch ZOCCOTORINA, ALOE EPATICA und ALOE CABALLINA. Der Beynahme SOCCOTORI-

TORINA kommt von der Insel Zocotora, der Beynahme EPATICA, weilen selbige leberfarbicht aussiehet, und der Beynahme CABALLINA, weilen diese Art nur vor die Pferde gebraucht wird, her. ALOE SOCCOTORINA ist heute zu Tage die beste und nach dieser folgt ALOE EPATICA, endlich die Pferde-Aloe oder ALOE CABALLINA. Vor diesem hatten sie eine Art, so ALOE LUCIDA genennet wurde, und diese übertraf die andern alle, sie war halb durchsichtig und also gantz gewiß aus dem reinesten Safte, ohne sonderbare Expreßion gemacht. Anjetzo bekommt man davon nichts zu sehen, sondern man behülft sich mit Aloe succotrina und Aloe epatica, welche weiter in nichts, als nur der Purität nach, differiren: Indessen hält es ofters schwer, eine vor der andern zu unterscheiden. Und kommt es in der That sowohl in der Chymie, als auch Pharmacie und Medicin gar nicht drauf an, man nehme Leber-Aloe oder Succotorinische Aloe, es ist eine so gut, wie die andere, wenn Aloe epatica anderst nicht offenbar unrein, sondern sonsten nur recht gut und sauber ist; Wenigstens habe ich keinen reellen Unterscheid gefunden.

§. 5.

Vornehmste Qualitäten einer guten Aloes.

Die vornehmsten Qualitäten einer guten zur Artzney tüchtigen Aloes sind ohngefähr diese: Sie muß gläntzend, nicht allzuschwartz, sondern braun, wenn man sie krazt, reibt oder stößt, gelbe, sie muß zwar compact, dabey aber leichtbrüchig und nicht feste, auch leicht-solubel, wiederlich von Geruch und überaus bitter von Geschmack seyn. Ist sie schwartz, feste und schwer zu zerbrechen, so ist sie gemeiniglich verfälscht und taugt nicht zur Artzney.

§. 6.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

Wenn sie aber gedachte Qualitäten, so ich der guten Aloe zugeschrieben, besitzet, so ist es hernach gleichviel, man heisse sie Aloen Succotrinam oder epaticam. Man mag es auch vor ein Extractum oder Succum inspissatum halten. Gnug! es ist gute Aloe!

§. 7.

§. 7.

Bearbeitung der Aloes.

In und an sich selbst aber ist unsere gebräuchliche Aloe ein *corpus gummi resinosum* oder ein *succus inspissatus gummi-resinosus* Es ist das Gummöse mit dem Resinösen überaus wohl vermischt, so, daß sich beyde Ingredientien in solcher ihrer natürlichen Mixtion fast gleich gut, sowohl mit einem spirituösen, als wässerichen Menstruo extrahiren lassen und das resinöse Menstruum, folglich auch das resinöse Ingrediens nur etwas weniges voraus hat, als weswegen ichs auch nicht ein corpus resinoso-gummeum sondern umgekehrt, nemlich ein gummi-oder gummeo-resinosum genennet. Im gantzen Pfunde Aloes ist etwa eine Untze terrestrisches Wesen, so sich weder im Spiritu Vini, noch im Wasser will auflösen lassen, die übrige funfzehn Untzen sind allemal solubel. (a) Stelle ich zuerst die Extraction mit Spiritu Vini an, so bekomme ich von einem Pfunde Aloes beynahe funfzehn Unzen *Extracti resinosi*, und von dem übrigen etwa eine Drachme *Extracti aquosi*; das annoch restirende ist eine indissoluble Erde. (b) Stelle ich aber die erste Extraction mit Wasser an, so erhalte ich von einem Pfunde Aloes dreyzehn und eine halbe Unze *Extracti aquosi* und nachgehends noch anderthalb Untzen *Extracti resinosi*: Aus welchen erhellet, daß das spirituöse Menstruum eigentlich das natürlichste ist, nachdem es, in Vergleichung des wässerichten Menstrui anderthalb Untzen Extracti mehr, von einem Pfunde aufgelöset und in sich genommen. Es erhellet ferner aus dieser meiner gedoppelten Extractione solutoria, daß die bisher in allen Büchern aufgezeichnete und fast überall und von allen Menschen geglaubte Meynung, als wenn ein wässerichtes Menstruum von der Aloe nur bloß den gummösen Theil auflösete, hingegen alles rösinöse gäntzlich unangerührt liegen und zurücke liesse, als weßwegen sie allezeit bloß Aloen lotam seu depuratam i. e. das Extractum aquosum zur Artzney recommendiren, das resinöse aber, als schädlich und verwerflich seyende wiederrathen, allhier nicht richtig und mit der Erfahrung übereinkommend sey, ungeachtet es an dem, daß es einige resinöse Theile zurück unangetastet und samt dem terrestri-

strischen ausgeschieden liegen läßt. Ich will mich auch deßhalb gar nicht mit Untersuchung und Decidirung des medicinischen Effectes einlassen, ob die wässeriche Extraction besser sey oder nicht, sondern glaube es gerne mit zu Gefallen, im übrigen giebt doch gleichwohl obgedachte Analysis chymica an den Tag, daß der Unterscheid nicht so gar groß, sondern kaum Reflexion werth sey: Wannenhero der genaue Endspruch denen accuraten und fleißig observirenden Practicis zu überlassen stehet. Ich habe in stiller Achtgebung auf die Würckung der Artzeneyen so manchen üblen Erfolg von dem häuffigen Gebrauch der so wohl gantzen substantiellen Aloes, als auch theils mit spirituösen, als aquösen Menstruis extrahirten, ja aufs beste (der Meynung nach) präparirten Aloes erlebet und auch von Medicis practicis confirmiren gehöret. Was haben nicht die Franckfurther Pillen, das Elixir Proprietatis, das so genannte Präservativ-Elixir und andere dergleichen aloetische Medicamenta, wenn sie die Leute, als täglich Brodt gebrauchet, schon vor üble Folgen causiret: Wer weiß, wo die schönen Mode-Fistuln herkommen? Wer da will, der kan auch einige Anmerckungen vom Schaden der aloetischen Medicamenten in SIMON PAULI und zwar in seiner dritten Classe unter der Rubric vom Centaurio nachlesen. Es sind ohnedem Dinge, die eigentlich nicht zu meinem Zweck gehören, wiewohlen ich, in Ansehung des gemeldten chymischen Examinis, oberwehntes wenige, aus guter Intention zu eines und des andern Nachricht, bey dieser Gelegenheit nicht habe verschweigen wollen.

§. 8.

Gebrauch der Aloes.

In Apothecken wird die Aloe zu überaus vielen, absonderlich zu den meisten Pillen Massen gebrauchet, so daß alle diese Compositiones zu erzehlen, zu weitläuftig fallen würde, und dennoch wenig Nutzen geben: Die Dispensatoria sind davon voll und können von einem jeden selbst nachgesehen werden.

§. 9.

ALOE LOTA VEL DEPURATA.

Die erste und gebräuchlichste Präparation von der Aloe heist insgemein ALOE LOTA oder ALOE DEPURATA: Solche bestehet in nichts anders, als was ich schon oben angeführet, nemlich in der Extractione & Separatione aquosa, da man eine gute Soccotorinische Aloe nimmt, solche mit gnugsamen Wasser entweder digerendo oder auch leniter coquendo solviret, das solutum filtriret, und im Balneo Mariæ bis zur Consistenz eines Extractes oder daß man Pillen davon formiren könnte, inspißiret. Beyde Benennungen sind nicht hinlänglich, sondern besser wäre es, man hiesse es Extractum.

§. 10.

ALOE VIOLATA.

Gebrauchet man zu dieser so genannten Depuration, statt gemeinen Wassers, in Frühlings-Zeit, ausgepreßten Saft von Violen-Blumen, so heist das frische Extractum alsdenn statt Aloes depuratæ vel lotæ, ALOE VIOLATA.

§. 11.

ALOE ROSATA.

Nimmt man des Sommers, an statt dieser Dinge, Succum Rosarum oder ausgepreßten Saft von frischen Rosen-Blättern, so heist die extrahirte Aloe alsdann, ALOE ROSATA.

§. 12.

ALOE VIOLATA TARTAREA.

Nimmt man ein Pfund Aloes violatæ und vermischt es mit einem halben Pfunde Cremoris Tartari, so wird diß Mixtum genennet ALOE VIOLATA TARTAREA.

§. 13.

ALOE INSUCCATA.

Nehme ich Aloen rosatam und solvire solche mit einer guten Portion von frischen Succo Rosarum, Succo Violarum, Succo Borraginis & Buglossi ana und lasse diese Solution wiederum im Balneo ausdunsten, so lange, bis es zu voriger Consistenz gekommen,

men, so heist dieses Extractum alsdenn, nach unserm Brandenburgischen Dispensatorio, ALOE INSUCCATA.

§. 14.

ALOE INSUCCATA TARTARISATA.

Vermischt man sechs Untzen von dieser Aloe insuccata mit zwey Untzen Cremoris Tartari, so wird die Mixtur ALOE INSUCCATA TARTARISATA genannt.

§. 15.

EXTRACTUM CHOLAGOGUM ANDERNACI.

Extrahiret man die Aloe, statt Wassers und gedachter Succorum, mit Aceto destillato & Aqua Rosarum, so wird das fertig gewordene Inspissatum EXTRACTUM CHOLAGOGUM ANDERNACI geheissen.

§. 16.

EXTRACTUM RESINOSUM VEL BALSAMUM ALOES.

Extrahiret man sie aber mit Spiritu Vini, so wird es ein EXTRACTUM RESINOSUM, es giebt aber auch einige, welche dieses resinöse Extractum, BALSAMUM ALOES nennen.

§. 17.

ESSENTIA ALOES.

Nimmt man nur eine mäßige Quantität Spiritus Vini rectificati zur Extraction, digerirt es einige Zeit und filtrirt das extrahirte, ohne ferner etwas davon zu abstrahiren, so heist und ist es alsdenn ESSENTIA ALOES oder ALOETICA. Im Brandenburgischen Dispensatorio ist zwar verordnet, man solle die Aloe zuerst mit Aqua Cichorei solviren und alsdenn erst Spiritum Vini tartarisatum hinzugiessen, wenn man Essentiam aloëticam machen wolle; Allein ich halte diese Procedur vor irregulair, und wenn ich so sagen mag, nicht vor Zunftmäßig: Wer es indessen so machen will, dem solls unverwehret seyn.

§. 18.

ELIXIR PROPRIETATIS.

Unter den gewöhnlichen aloetischen Präparatis ist auch das ELIXIR PROPRIETATIS zu rechnen, welches auf allerhand Art, mit veränderten Proportionen und beygemischten Saltzen, bald mit etwas Spiritus Sulphuris, bald Salis Tartari, bald Liquoris Alcahest Glauberi, bald Liquoris Terræ foliatæ Tartari, bald mit Spiritu Salis & Cochleariæ, bald mit Rhabarbar, bald mit Spiritu Salis Ammoniaci, bald wieder mit andern oder auch ohne additamentis, jedoch allemahl mit denen drey allgemeinen von Paracelso gestifteten Grund-Ingredientien, Aloe, Myrrhen und Saffran, auch meistentheils mit einem Spiritu Vini oder anderm spirituösen Menstruo, ausser bey CLAUDERI ELIXIR APERITIVUM, da destillirte Wässer, statt Spiritus Vini, hinzukommen, präpariret wird. Die differente Compositiones und Proportiones von Elixirio Proprietatis können im Brandenburgischen Dispensatorio nachgesehen werden, da ich denn nur dieses überhaupt anzurathen habe, daß das Elixir Proprietatis, es sey nun was vor eines es sey, am besten verfertiget wird, wenn ich jedes Ingrediens besonders extrahire und auf die letzte die drey Extractiones erst zusammen giesse und vermische, und wird man ein viel stärcker saturirtes und dickeres Elixir Proprietatis bekommen, als wenn alle drey Ingredientien mit eines untereinander geworffen extrahiret werden: Und diß alles noch um so viel mehr, so ferne nicht Spiritus Vini rectificatissimus, sondern ein etwas phlegmatischer Spiritus Vini pro menstruo, absonderlich bey Saffran und Myrrhen genommen wird.

§. 19.

Nachdenckli- cher Umstand der Essentiæ Aloes.

Es ist etwas artiges und nachdenckliches, daß die Aloe oder vielmehr die Essentia Aloes, wenn sie eine Zeitlang im Glase gestanden, solches Glaß vortrefflich roth färbet, nicht etwa penetriret oder das Glaß durch und durch, sondern nur an der

Super-

Superficie, als wenn es mit einer transparenten Tinctur angestrichen wäre, tingiret, so gleichwohl keine andere Essentzien auf diese Weise thun. Die Herrn GEOFFROIS in Paris wolten bey meinem Daseyn zwar behaupten, daß diese rothe Farbe, so man auch beym Elixir Proprietatis in denen Gläsern wahrnimmt, nicht von der Aloe, sondern von der Myrrha herkomme; allein! da ichs mit denen separaten Essentzien versuchet und erfahren, daß die Essentia Myrrhæ dergleichen niemahls effectuiret und hingegen die Essentia Aloes per se solches allemahl bewiesen, so ist es auch wohl vom Elixir Proprietatis offenbar zu schlüssen, daß die Röthe gleichfalls alleine von der darinn seyenden Aloe und durchaus nicht von der Myrrha herkomme.

§. 20.

ELIXIR PURGANS.

Einige nehmen das Extractum aquosum Aloes, setzen etwas Arcanum Tartari hinzu und extrahiren es mit Spiritu Vini, so sie alsdann ELIXIR PURGANS nennen.

§. 21.

OLEUM ALOES PURGANS.

Man nimmt auch ein Pfund Aloes, zwey Untzen Myrrhæ, eine halbe Untze Thuris, stöst und mischt es unter einander und destillirt es mit gelindem Feuer in einer Sand- oder Aschen-Capelle im niedrigen Kolben, so bekommt man das so genannte OLEUM ALOES PURGANS.

§. 22.

ELIXIR PROPRIETATIS SICCUM. MASSA PILULARUM PESTILENTIALIUM AVICENNAE.

Wenn man Aloe, Saffran und Myrrhen pulverisirt unter einander mischt, so wird das Mixtum ELIXIR PROPRIETATIS SICCUM und wenn es mit etwas Elixir Proprietatis liquido zur Massa angestossen worden, alsdenn MASSA PILULARUM PESTILENTIALIUM AVICENNAE genannt.

§. 23.

AQUA OPHTHALMICA ALOETICA.

Man macht auch ein Augen-Wasser mit Aloe, welches insonderheit in Engelland, auch in Holland und West-Frießland habe im Gebrauch gesehen; Sie heissen es AQUAM OPHTHALMICAM ALOETICAM und bestehet es aus folgenden Ingredientien:

℞. Aloes pulverisatæ,
Tutiæ præparatæ,
Sachari Candi albi, ana drachmas tres,
Vitrioli albi, Scrupulum unum,
Aquæ Euphrasiæ,
Fœniculi,
Rosarum, ana Uncias sex.

§. 24.

PILVLAE ALOETICAE, ANGELICAE ET FRANCOFURTENSES.

Die sogenannte Franckfurther Pillen, die PILULÆ ALOETICÆ, PILULÆ ANGELICÆ, PILULÆ FRANCOFURTENSES bestehen entweder aus purer Aloe und zwar Aloe violata oder aber haben noch etwas weniges von diesem oder jenem purgante mehr bey sich, wie dann viele etwas vom Scamoneo addiren, andere solviren die Aloe in infuso Foliorum Sennæ, statt Succi Violarum und so andere wiederum auf andere Art.

§. 25.

EXTRACTUM ALOES SUCCOTRINAE QUERCETANI.

Im Brandenburgischen Dispensatorio stehet auch ein Extractum Aloes, so EXTRACTUM ALOES SUCCOTRINÆ QUERCETANI geheissen wird: Diß ist eigentlich nichts anders, als eine ordinaire Aloe depurata oder sogenannte Aloe lota. Es heist bey der Beschreibung dieses Extracti zwar, man soll Aquam Endiviæ aut Acetosæ nehmen, um die Extraction damit zu machen, statt dessen, daß bey der Präparation der Aloes depura-

puratæ nur gemein Wasser angewendet wird; Allein was vor sonderbare ausnehmende Krafft wird wohl in diesen Wässern zurücke bleiben, oder was vor Unterscheid wird man wohl zwischen diesem Extracto und der mit gemeinem Wasser verfertigten Aloe depurata darthun, ja wohl nur muthmassen können?

Das siebende Capitel. DE ALTHAEA, oder von dem Eibisch.

§. 1.

Von dem Worte Althæa.

ALTHAEA oder Eibisch ist eine Pflantze, welche in allen ihren Theilen fast gar keinen Geruch hat. Das Wort *Althæa* wollen einige von *alto vel altitudine* herleiten, weil das Kraut ziemlich hoch wächset; andere aber nehmen es vom Griechischen Worte ἀλθαίνειν mederi oder ἄλθος Medicina, dergestalt, daß, nach der letzten Derivation, Althæa etwa so viel, als *Herba medica* hiesse.

§. 2.

Verschiedene Benennungen der Althææ.

Es ist ALTHAEA DIOSCORIDIS & PLINII, CASPARI BAUHINI & TOURNEFORTII. Von JOHANNE BAUHINO wird sie Althæa sive Bismalva geheissen, vom DODONAEO Althæa Ibiscus, von CASTORE schlechthin Ibiscus. LONICERUS & LOBELIUS nennen sie Malvam palustrem und von noch andern hat diese Pflantze auch noch andere bald hier, bald dar, öffters nur in einer Buchstabe veränderte Nahmen, als Eviscum, Ebiscus, Hibiscus, Malvabiscus,

Mal-

Malvaviscus-Malva-ibiscus und dergleichen. Die gebräuchlichste Nahmen aber sind Althæa und *Bismalva*, welches letztere Wort so viel als zweyfache oder gedoppelte Pappeln heisset und daher seinen Ursprung haben soll, weil Althæa noch einmahl so viel Kraft haben soll, als die andere Malva. Im Deutschen hat es auch verschiedene Nahmen, und da die Wurtzel, fast das vorzüglichst-gebräuchlichste ist, so nennt man es Eibisch Wurtzel, Heil-Wurtz, Hilf-Wurtz, weisse Pappeln, wilde Pappeln, sonst aber auch vom Lateinischen, Althee-Wurtzel; Sind es die Blätter, Althee-Blätter oder Eibisch-Blätter.

§. 3.

Beschreibung der Pflantze.

Daß die Pflantze an feuchten Oertern und gemeiniglich in Gärten wächst, auch im Julio oder Augusto blühet, ist bekannt genug, deßgleichen wie sie aussiehet, so daß ich mich hiermit nicht aufhalten darf. Die Blume ist *Flos monopetalus, campaniformis* und gehöret also in TOURNEFORTS ersten Classe.

§. 4.

Gebräuchliche Theile der Pflantze.

In Apothecken sind die Blätter, der Saamen und die Wurtzeln im Gebrauch und wird das gantze Gewächse unter die Plantas emollientes & maturantes, die Blätter oder das Kraut alleine aber unter die *quinque herbas emollientes* gerechnet. Der Saamen ist unter den drey erwehnten Theilen derjenige Theil, der am wenigsten gebrauchet wird; indessen ist er doch eben so wohl, wie die andern, mit mucilaginösen Theilen begabet; wie er dann mit Wasser ebenfalls eine *mucilaginem* giebt.

§. 5.

Von dem Gebrauch der Blätter und Wurtzeln.

Der Gebrauch der Blätter und Wurtzeln ist zur Gnüge, sowohl in der Medicin als Chirurgie, bekannt, daß ich auch hievon etwas zu gedencken nicht nöthig habe.

§. 6.

Beschaffenheit der Blätter und Wurzeln.

Es scheinen auch selbige in ihrer physicalischen Mixtion ziemlich überein zu kommen, welches sonsten doch selten eintrift,

ausser

ausser, daß die Wurtzeln etwas weit mehres von den mucilaginösen Theilen vor den Blättern, voraus besitzen.

§. 7.

Erklärung einiger bey den wässerichen Extractionen vorkommender Wörter.

Ich bin zwar gewohnet, bey chymischer Bearbeitung derer Vegetabilien, absonderlich, wenn ich selbige mit blossem Wasser digerire, auskoche oder extrahire, mich bey solchen wässerichen Extractionen verschiedener Wörter oder Expressionum, die ich, als *Synonyma* oder gleichviel geltende Wörter in sensu lato nehme, zu bedienen, da ich nemlich ein mit Wasser von vegetabilischen Theilen ausgezogenes oder abgesondertes Extractum bald ein *Extractum aquosum*, bald ein *Extractum gummosum*, bald auch wohl ein *Extractum mucilaginosum* nenne und damit überhaupt nur allemahl andeuten will, daß in solchem Extracto dergleichen Theile sind, die das Wasser auszieheт oder absondert, dagegen ich wiederum die andern Extracta, die mit dem *Spiritu Vini rectificatissimo* oder irgend einem andern Spiritu inflammabili extrahiret, *Extracta spirituosa*, *oleosa* oder *resinosa* nenne; Allein wenn man die wässeriche Extractiones in sensu strictiori oder in genauem und in mehr expreßivem Verstande nehmen will, so ist es allemahl nicht gleichviel, indem zwischen *Gummi* und *Mucilago* ein mercklicher Unterscheid ist, dergestalt, daß ich die *substantiva* oder gedachte Wörter *Gummi* und *Mucilago* niemahls vor eines, oder eines vor das andere nehmen muß auch niemahls davor nehme, es kommt aber bey mehr erwehnten extractionibus, mit den *adjectivis* nicht so genau darauf an, als weßhalben ich mich solcher, gedachter massen, auch indifferent bediene, und es gnug ist, wenn ich mich deswegen explicire und man mich verstehet. a) Ein Gummi ist sonst eigentlich eine solche Sache, die sich nicht nur im Wasser völlig auflösen, sondern auch wieder vom Wasser, durch Ausdünstung, leichte befreyen läßt, dabey aber, wenn es nun den Nahmen eines Gummi mit Recht haben soll, absolute in trockener, aufs höchste kaum etwas anklebender, hingegen niemahls in flüs-

flüßiger oder schmieriger Gestalt erscheinen muß. b) Eine *Mucilago* aber differiret vom *Gummi* gar mercklich. 1) Weil niemals eine *Mucilago* von Natur gefunden, sondern alle *Mucilago* erst durch Kunst extrahiret, abgesondert oder gemachet wird, dagegen ein *Gummi* gar wohl natürlich seyn kan, wie viele in der That sind. Und ob gleich 2) eine Mucilago eben so wohl wie das Gummi mit Wasser extrahiret oder solviret wird, so ist es doch darinnen wiederum gar sehr unterschieden, daß eine Mucilago, wenn sie auch den Nahmen mit Recht tragen soll, niemahls in gantz trockener Gestalt, wie ein Gummi, sondern allemahl in dicklich-flüßiger, gantz sichtbar und fühlbar-schleimichter oder schmieriger Consistenz erscheinen und seyn muß, als weßwegen auch eine Mucilago auf deutsch ein Schleim pfleget geheissen zu werden. 3tens) distingviren sich diese beyde Dinge auch gar sehr in ihren Bestandtheilen oder in ihrer Mixtion: in allen mucilaginibus sind einige obgleich wenige (a) Oelichte Theile zugegen, deßgleichen kan man sie entweder durch putrefactionem oder durch ignitionem disponiren, daß man etwas von einem *Sale volatili urinoso* daraus erkünstelt, welches ich aber nicht von allen Arten Gummi sagen und erweisen kan, im Gegentheil! Man kan zum Exempel im *Gummi arabico* nicht das geringste von so was darthun. Demnach muß man, wie gesagt, die Substantiva wohl distinguiren und jedes an seinem behörigen Orte anbringen, selbige aber durchaus nicht promiscuè gebrauchen, und würde es von mir selbst sehr pecciret seyn, wenn ich solches thäte. Hingegen aber sage ich jedesmahl von *Extractis* und addire dabey auch nur die nomina *adjectiva*, nemlich die Wörter *gummosum* vel *mucilaginosum*, also nicht gummi oder mucilago; Weil nun die *Extracta*, wie ich sie elaborire, niemahls weder in recht fester trockener Form wie ein Gummi, noch in flüßig-schleimicht oder schmiericht-dicklich flüßigen Gestalt, wie eine mucilago, sondern in gewöhnlich und behöriger Extract-Consistentz erscheinen, und dann vors andere in dergleichen wässerichen Extracten selten pur gum-

möse

möse oder pur mucilaginöse Theile, sondern auch jedesmahl einige salinische, ölichte, ja öfters gummöse und mucilaginöse zusammen vorhanden, als kan auch mein Bey-Nahme gar wohl paßiren und allezeit excusiret werden, und gilt also gleich viel, man nenne dergleichen von Vegetabilien mit Wasser verfertigte, insonderheit die *per coctionem* gemachte *Extracta*, Extracta gummosa, oder Extracta mucilaginosa oder auch Extracta aquosa.

§. 8.

Eine reine und rechte *mucilago* ist ein solch Mixtum, da meist lauter zarte terrestrische und wässeriche Theile, indessen doch nicht gantz allein, sondern mit etlichen wenigen salinischen und ölichten Theilen vermischt vorhanden. Wie sehr nun eine mucilago mit einem Gummi unterschieden, desto mehr distinguiren sie sich noch vor einer *Gelatina*, allwo weit mehr salinische und ölichte Theile zugegen, auch ist ein Viscus wieder eine andere Sache.

Was eine mucilago sey.

§. 9.

Die *Folia* Althææ sind, wie schon gedacht, ziemlich übereinkommend mit den Wurtzeln in ihrer Mixtion: Sie haben beyde mucilaginöse, resinöse und terrestrische Theile nebst einigen unterwebten, jedoch nicht separablen (ausser durch das gewaltsame Feuer) und hin und her hackenden salinischen, ölichten und wässerichten Theilen. Sie haben beyde etwas weniges mehr von mucilaginösen Theilen als von den resinösen Theilen in der Proportion. Nur darinnen differiren die Blätter mercklich mit den Wurtzeln, daß die Blätter guten Theils mehr terrestrische oder dergleichen überbleibende Theile haben, die weder der Spiritus Vini rectificatus noch das Wasser solviret oder extrahiret.

Worinnen die Folia & Radices Althææ differiren.

§. 10.

Wenn man getrocknete *Folia Althææ*, zum Exempel zwey Untzen, mit Wasser so lange auskochet und extrahiret, bis sich das Wasser gar nicht mehr tingiret, so erhalte ich fünf Drachmas

Bearbeitung derer Foliorum Althææ.

zwey Scrupel *Extracti aquosi vel gummosi vel mucilaginosi* oder wie mans nennen will und bleibt also eine Untze zwey Drachmen und ein Scrupel Residui zurücke. Dieses wohl getrocknete Residuum wird alsdenn mit Spiritu Vini rectificatissimo extrahiret, so lange sichs tingiret, so erhalte ich drittehalb Drachmas und drey Gran *Extracti spirituosi* vel *resinosi secundi*. Das enervirte und getrocknete *Residuum* wieget zuletzt sieben Drachmas zwey Scrupel und acht Gran.

§. 11.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

Kehre ich aber die Extraction um, dergestalt, daß ich zwey Untzen Foliorum Althææ zuerst mit Spiritu Vini rectificatissimo gäntzlich extrahire, so bekomme ich vom ersten nunmehr resinösen *Extracto inspissato* eine halbe Untze zwey Scrupel. Das getrocknete Ueberbleibsel wiegt eine Untze drey Drachmas einen Scrupel. Wenn nun dieses mit Wasser extrahiret wird, so erhalte ich drittehalb Drachmas und acht Gran *Extracti gummosi vel mucilaginosi secundi*, und das zurückbleibende *Residuum* wiegt, wenn es getrocknet worden, eine Untze zwey Scrupel und zwey Gran, und nimmt es ein ziemlich volumen ein.

§. 12.

Von den destillatis.

Die *destillata* haben keinen sonderlichen Geruch noch Geschmack, weder das aquosum noch das spirituosum, dahero erhellet, daß keine *partes oleosæ separabiles* ohne gewaltsames Feuer, darinnen zugegen.

§. 13.

Von dem Gebrauch der Radicis Althææ.

Radix Althææ, so ziemlich gebräuchlich, ist länglich und etwa eines Fingers dicke, von aussen bräunlich und von innen weiß. Sie wird insonderheit wegen ihrer mucilaginösen Theile gebrauchet, kommt unter verschiedene Emplastra & Ungventa, Cataplasmata und dergleichen. Das Infusum mucilaginosum wird auch

in

in fissuris Mammarum, labiorum, selbst von den Frantzösischen Oculisten in einigen Augen-Kranckheiten gebrauchet. Innerlich aber wird nach FERNELII Angeben der *Syrupus* damit gemachet; Dagegen von den Blättern und Blumen zusammen einige die *Aquam Althææ* destilliren, wiewohl es von keiner Kraft, folglich auch von keinem Nutzen ist: Deßgleichen das *Sal Althææ*, so einige vor diesem von den Blättern oder auch von der gantzen Pflantze verfertiget haben, und auch nichts besonders nutzet.

§. 14.

Worinnen verschiedene Autores in Ansehung der mucilginis Radicis Althææ geirret.

Doch wieder auf die Wurtzeln zu kommen, so haben einige Autores ebenfalls hierinnen pecciret, daß sie die davon verfertigte mucilaginem nicht mucilaginem, sondern bald einen Viscum oder *Succum viscosum*, bald aber auch gar einen gluten oder *Succum glutinosum* genennet, da doch, wie vorhin angeführet, diese Dinge gantz was anders seyn und insonderheit ein *gluten* im vegetabilischen Reiche insgemein gar nicht statt findet, sondern eigentlich ins Animalische Reich gehöret, nachdem alle glutina *gelatinæ* sind. Mr. TOURNEFORT, der zwar ein grosser Botanicus aber eben kein sonderlicher Chymicus gewesen, saget, der *Succus glutinosus* von dieser Pflantze schiene ein Mengsal von Phlegma, Erde, Säure und Schwefel zu seyn, welche das Sal acre gantz umgeben hielten. Ich lasse die drey ersten noch zur Noth hingehen, wenn es in seiner Proportion verstanden wird, wie und woher er aber den Schwefel erweisen möchte, könnte dem, der es glaubet, Lebenslang Arbeit geben und möchte auf die letzte von etlichen Centnern doch kein Gran zu erfinden oder zu sehen seyn, ich halte aber dafür, daß Mr. TOURNEFORT ebenfalls die Einfalt exerciret, wie die meisten leider gethan, daß er alles, was brennet, demnach Oel, Fett, Speck, Brandwein, Schmaltz und Wagenschmiere, Hartz und Wachs, und dergleichen, einen Schwefel geheissen, und etwa nur einen Theil vom Schwefel dadurch mag verstanden haben; Wie er dann auch saget: Man könne die

Theile nicht eher zu sehen kriegen, als durch das Feuer. Worzu ich aber sage, daß diß alsdenn aber wieder ein gantz ander Ding ist, was das Feuer oder durch das Feuer produciret wird. Und eben dieses was TOURNEFORT gesaget, bätet der D. KOENIG andächtig nach, ausser ein Wort, nemlich an statt, daß er soll den Succum glutinosum nennen, so heist er ihn *Succum viscosum*. LEMERY sagt: Unser Subject hätte viel Oel und Phlegma, wenig Saltz. Mit welcher Angebung von vielem Oel dieser gute Mann wiederum bey der Warheit vorbey spatzieret, massen kein eintziger Tropfen ohne gewaltsames Feuer zu erweisen stehet und durch eine Destillation per Retortam igne aperto alle Vegetabilien einiges Oel liefern, wenn es auch nur gemein Stroh wäre. Daß auch ein gewisser Teutscher Medicus von *particulis sulphureis & nitrosis* schwatzet, welche in dieser Wurtzel stecken sollen, wundert mich einiger massen, ich glaube auch nicht, daß sie dieser Herr sein Tage darinnen gesehen oder sonsten abgesondert hat. Und so läst sichs leichte immer was hin reden und schreiben; aber das Erweisen ist nicht so leichte, sondern da haperts mehr als zu ofte. In den M. N. Cur. und zwar im zehnten Jahre der ersten Decuriæ stehet auch etwas in der hunderten Observation, da man eine sonderliche *Acrimoniam* der Althee-Wurtzel draus schlüssen will, allein die Sache hat auch noch lange nicht ihre indisputable Richtigkeit, sondern ich nehme es vielmehr, so weit es solche Acrimoniam betrift, vor eine, wenn nicht gantz unrichtige, wenigstens zweiffelhafte Observation.

§. 15.

Bearbeitung der Radicis Althææ.

Ich habe die Radices Althææ (Althee-Wurtzeln) wohl getrocknet, klein zerschnitten und alsdenn zwey Untzen gleichergestalt, wie die Blätter tractiret und extrahiret. Die erste Extraction mit Wasser hat gegeben eine Untze zwey Drachmas drittehalb Scrupel und zwey Gran *Extracti mucilaginosi* (mucilaginöses Extract) und das getrocknete rückständige wog fünf Drachmas

mas und sechs Gran. Als ich dieses mit Spiritu Vini rectificatissimo extrahiret, so bekam ich zwey Scrupel und einen Gran *Extracti resinosi secundi* und das rückständige gantz getrocknete wog eine halbe Untze fünf und zwantzig Gran.

§. 16.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

Bey der umgekehrten Extraction, da ich ebenfalls zwey Untzen getrocknete und zerschnittene Radices Althææ zuerste mit Spiritu Vini rectificatissimo extrahiret, habe ich bekommen beynahe sechs Drachmas *Extracti resinosi primi.* Das hievon zurückbleibende Magma wog zehn Drachmas und zwey Gran. Als ich solches dann mit Wasser ausgekochet oder bestens extrahiret, so bekam ich wiederum beynahe so viel, nemlich fünf Drachmas zwey Scrupel und acht Gran *Extracti mucilaginosi secundi;* und das getrocknete Residuum, dem weder Spiritus Vini noch Wasser etwas mehr anhaben konnte, wog eine halbe Untze und zwölf Gran, so daß bey den Blättern ohngefehr noch einmahl so viel von partibus inextrahibilibus oder terrestrisch-gearteten übrig bleibet, als bey den Wurtzeln.

§. 17.

Von den destillatis Radicis Althææ.

Die *destillata* Radicis Althææ, sowohl spirituosa als aquosa haben gar nichts in sich, folglich kan man auch hiervon kein oleum essentiale muthmassen.

§. 18.

Frantzösische Althee-Wurzel.

Einige Zahn-Aerzte saubern die stärckste Althee-Wurtzel, kochen sie mit rothen Santal auch wohl im rothen Weine, trocknen und gebrauchen sie, die Zähne damit zu reiben und zu reinigen und nennen alsdenn dergleichen Wurtzel, **Französische Althee-Wurtzel.**

§. 19.

Von den Præparatis Radicis Althææ.

In Apothecken sind keine *Præparata chymica* von der Althæa, weder von Foliis, noch Semine, noch Radicibus in usu, sondern

dern nur vorgedachte *galenica* oder *pure pharmaceutica* zum Exempel Syrupus Althææ, ſimplex & compoſitus, die mucilago, hin und wieder das Unguentum Dialthææ ſimplex, ſonſten aber auch das Unguentum compoſitum, die Emplaſtra Dyachylon vel de mucilaginibus und dann einige Species pro Enemate, pro Cataplasmate, und dergleichen, das Ungventum de Althæa wird mit unter die *quatuor Ungventa calida* gezehlet.

Das achte Capitel. DE AMOMO, oder von dem Amömlein.

§. 1.

Von dem Worte Amomum.

Ich will nunmehro das AMOMUM fürnehmen, welches, wie bekannt, eine ausländiſche Frucht iſt und gemeiniglich unter die Saamen in den Apothecken pfleget geſtellet zu werden. Zweiffels ohne kommt das lateiniſche Wort von dem Griechiſchen ἄμομον her; ob aber unſer heutiges Amomum der Araber Hamana oder der Conſtantinopolitaner Hamama, auch unſer Vorfahren ehmahliges Amomum ſey, will ich an ſeinen Ort geſtellet ſeyn laſſen, wiewohl ich gar ſehr dran zweiffele. Wem beliebt, der kan hievon CASPARUM HOFFMANNUM de Medicamentis officinalibus im Cap. de Amomo nachſehen. Im deutſchen iſt es ſonſten Amömlein genennet worden.

§. 2.

Von den Benennungen des Amomi.

Diß iſt zum Voraus zu mercken, daß auch von dieſem Subject gar eine entſetzliche Confuſion und überhaupt lauter zweifelhaft und ungewiſſes Weſen in den Büchern und medicini-

ſchen

schen Schrifften zu finden ist, da der eine dahinaus, der andere anders wohinaus will, die wenigsten aber übereinkommen, als welcher wunderbare Zustand mich eben veranlasset hat, daß ich davon einmahl eine Abhandlung halten will. 1) Einer sagt, das Amomum sey Semen Ammi veri, 2) der andere, es wäre Semen Sisonis vulgaris, 3) der dritte, es sey Semen Acori, 4) Der vierte, Semen Asari. 5) Einer spricht, es sey Piper caudatum, 6) der andere wiederum, es wäre Piper æthiopicum. 7) Einige heissen es Caryophylli, 8) andere Cubebæ. 9) Noch andere wollen, es sey Semen Botryos ambrosioides. 10) GESNERUS sagt, es sey Piper hortense. 11) CORDUS will, es käme von der Rose von Jericho 12) und DODONÆUS meynet, Amomum sey von Petroselino macedonico FUCHSII, so eigentlich Sium aromaticum; Sison officinarum TOURNEFORTII ist. 13) Bald heist es wiederum Strychnodendron, 14) bald Solanum fruticosum americanum vel bacciferum. 15) Einer hält es vor die Frucht von Campeche-Holtz, 16) der andere, vor die Frucht von dem Baum, da die Cassia Caryophyllata davon herkäme, 17) der eine will, es sey ein Pseudocapsicum, 18) der andere wieder, es sey ein Cardamomum, 19) einer nennet es Amomum PLINII, 20) ein ander, Amomum germanicum, 21) der dritte, Amomum racemosum und der vierte, 22) Amomum spurium. 23) Endlich sagen einige, es wären Cocculi indi aromatici als insonderheit der bekannte GREW in Musæo Societ. anglic. und 24) andere behaupten, es wäre eine Fructus Myrti arboreæ und wer weiß, was noch ausser diesen 24erley differenten Meynungen vor Discrepantzien mehr seyn, als wobey ich mich ohnedem nicht gerne lang aufhalten will. NICOLAUS MARONEA hat ein gantz Tractätchen vom *Amomo* geschrieben, durch das beygefügte Kupferstich aber klar gnug an den Tag gegeben, daß er das ordinaire *Cardamomum majus rotundum* vor Amomum genommen, gleichwie auch CHARAS in seinem Buche de Theriaca ausdrücklich meldet, daß das Amomum verum dasjenige sey, welches DIOSCORIDES Amomum race-

 mosum

mosum genennet, und ehedessen das Amomum officinarum wäre gewesen.

§. 3.

Die verschiedene Meynungen wegen Benennung des Amomi sind aus den beliebten succedaneis zu schlüssen.

Auch aus folgenden Umstande kan man die Confusion und mancherley Meynung schlüssen, nemlich daß, in Ermangelung des Amomi, so verschiedene Dinge zur Substituirung oder als Succedanea beliebet worden. a) Einer sagt: Man soll Acorum, in des Amomi Stelle substituiren, b) der andere sagt Cardamomen, c) der dritte Cubeben, d) der vierte Nelcken, e) der fünfte Semen Cumini, f) der sechste Pfeffer und Nelcken, g) der siebende heisset baccas Juniperi, h) der achte Radices Zedoariæ, und so noch verschiedene andere Dinge mehr nehmen, nachdem ein jeder sich etwas imaginiret oder dieser und jenen Meynung Beyfall gegeben hat und geglaubet: Diß wäre das rechte. Kurtz! es bleibt dabey, daß von diesem Dinge, wie von vielen andern mehr, in den Büchern bis dato nichts als Confusion und Ungewißheit vorhanden, und absonderlich ein Anfänger von Mediciniſchen Studiis nicht weiß, was er vor einen Begriff vom Amomo heute zu Tage haben soll.

§. 4.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Ich verlasse nun auf einmahl alle diese ziemlich verschiedene Meynungen, Nahmen und Beschreibungen vom Amomo und will sie um keiner andern Ursache willen angeführet haben, als bloß deßhalb, daß man die davon existirende Ungewißheit und zweiffelhafte Verwirrung sehe, hingegen meine Wahl, Intention und Arbeit hoch- und wohlgeneigt gut heissen möge. Ich sehe auch nicht ab, was uns in gegenwärtigen Zeiten das nützen würde, wenn wir in Erfahrung brächten, was die Alten vor ein Amomum gehabt oder was sie durch ihr Amomum eigentlich verstanden, zumahl da die allerwenigste Medici in vorigen Zeiten die medicinische Subjecte gründlich gekannt haben. Mit einem Worte, ich sollte meynen, diß wäre allezeit das nöthigst, nützlichst und beste, daß man sich

sich heute zu Tage nur um die gegenwärtige, anjetzo gebräuchliche und officinale Drogues und Subjecta bekümmere und um solche rechtschaffen kennen zu lernen bemühe, hingegen die alte Schnurpipereyen sich aus dem Sinne schlüge. Was hülffe mirs, wenn ich auch wüste, daß Methusalem ein gantz ander Amomum, als unser heutiges, gebrauchet hätte, wenn ich nun solch Methusalemsches Amomum nicht habe noch bekommen kan, ja ob ichs auch gleich erhielte, was würde es mir dennoch helffen, wenn ich nicht in solchem Climate und Umständen, wie Methusalem, lebete, dabey weder Methusalemsche Complexion oder Constitution, noch Education und Lebensart hätte. Transeat ergo & hæc Medicorum curiositas cum cœteris Erroribus.

§. 5.

Was das Amomum sey.

Das Amomum, welches wir heute zu Tage in Apothecken und im Gebrauche haben und welches eigentlich mein beliebtes Subject seyn soll, ist weder Cardamomum majus noch Strychnodendron, noch die Rose von Jerichow oder eines von obgedachten Seminibus, sondern eine aus America kommende Frucht, die allerdings schon vor vielen Jahren, dem Nahmen nach, beschrieben ist, von dessen Baume aber niemand besser, als der in London noch lebende Doctor Medicinæ, Baron und Præsident der dasigen Königlichen Societät Sr. HANS SLOANE, vor einigen Jahren Nachricht ertheilet hat.

§. 6.

Benennung des Baums des Amomi.

Von ihm selbst wird der Baum genennet *Myrtus arborea aromatica foliis Laurinis.* Von PLUCKENET aber Caryophillus aromaticus Americanus lauri acuminatis foliis, fructu orbiculari, als welcher auch in der vierten Figur seiner 155. Tab. ein Kupferstich von einem Zweigchen gegeben hat. Es ist REDI Pimienta de Chapa oder Piper Chiapæ, welcher aber nur die Frucht in Kupfer stechen lassen und von dem Baum selber nichts rechtes

weiß. Ferner Caryophyllus aromaticus fructu rotundo CASPARI BAUHINI und Amomum quorundam odore Caryophylli JOHANNIS BAUHINI. CLUSIUS sagt: An Amomum quorundam an Garyophyllon PLINII; und PARCKINSON heist es Amomum aliud quorundam & Caryophillon PLINII a Clusio suspicatum. Im Johnston wird es genannt Amomum SPERLINGII oder auch Amomum BAUHINI odore Caryophylli. HERNANDEZ heist es Xocoxochite oder Piper Tavasci, und LAET sagt, es sey Arbor Chiapæ fructum ferens instar piperis. Es ist The Bay Tree or Spicy piemento of Trapham und Sweet Scentend Pepper or Jamaica Pepper of Hughes. Ueberhaupt wird der Baum entweder Pimienta, von den Engländern aber Jamaica-Pepper or All-Spice-Trée, welches auf deutsch heisset Jamaicischer Pfeffer-Baum, oder aller Gewürtz-Baum, genennet. Der Baum ist ohngefehr 30 Fuß hoch und der Stamm unterwerts von der Dicke eines Mannes Lende, er ist mit einer grauen und überaus glatten Rinde bedecket, wirft überall Zweige und Blätter aus, davon die grösten 4 bis 5 Zoll lang, und in der Mitte 2 bis 3 Zoll breit, übrigens nach beyden Extremitäten zugespitzt und schmaler, sonst aber dunckelgrün, gläntzend und glatt, und wenn man sie zerbricht, eben von dem Geruche sind wie die ordinaire Lorbeer-Blätter; Es sind aber die wenigste Blätter so lang und breit, sondern von allerhand Grösse, jedoch auch das allerkleineste von der Figur eines Lorbeer-Blattes. Jedes Blatt hat ohngefehr einen Zoll langen Stiel, daran es am Baume oder vielmehr am Zweige feste sitzt. Die Ende der Zweige bringen gantze Püschel oder Partheyen von Blumen herfür, auf jedem Stiele erscheinet eine Blume, die 4 blaßgrüne Petala herbacea hat und inwendig mit Staminibus versehen ist; Nach deren Verblühung kommen, an selbiger statt, die Baccæ umbilicatæ, die mit einem Crönchen oberwerts versehene Beeren, herfür, welches Crönchen von 4 kleinen Foliolis bestehet. Die Frucht oder die Beeren selbst sind anfänglich grün und wenn sie reif geworden, schwartz, glatt und gläntzend, der Grösse nach, wenn sie reif sind,

gröſ-

grösser wie Wacholderbeeren: Inwendig haben sie eine nasse, grüne, aromatische und beissende Pulpam nebst 2 Acinos, Kerne oder Saamen, wie mans nennen will, welche von einer mitten durchgehenden membrana separiret sind, und welche beyde zusammen einen globulum, separiret aber eine hemisphære, repräsentiren: Er blühet im Junio, Julio und Augusto, nachdem das Wetter favorisiret und so erscheinet (wie schon gesagt) gleich nach der Verblühung die Frucht, wobey noch dieses wohl zu mercken stehet, daß alle versandte Beeren und also alles herauskommende Amomum lauter unreiffe Beeren sind, ehe sie rechte Pulpam kriegen: Die dasige Mohren und Sclaven steigen auf die Bäume, brechen gantze Püschel Beeren ab und pflücken sie hernach unten von den Stielen und Stengeln sauber ab, da sie dann noch grüne sind; Man trocknet sie an der Sonnen und rührt sie dann und wann um, so werden sie, nach und nach gelblich, bräunlich, ja auf die letzte gantz röthlich oder eisenrostig-braun zum Theil gantz dunckelbraun und dergestalt, als wie wir sie vor uns sehen; Und da die Mohren kleine und grosse unter einander pflücken, auch wohl von mehr als einerley Art Bäume, so erscheinen sie auch im commercio von allerhand Grösse und Art, jedoch die meisten ohngefehr so groß oder etwas grösser, als Pfeffer. Diese Bäume wachsen auf allen bergichten Gegenden und insonderheit an der Nord-Seite auf der Insul Jamaica in America, als auf welcher Insul gedachter Dr. SLOANE viele Jahre gelebet hat: Wenn sie Holtz fällen, werden diese Bäume allemahl verschonet, ja man pflantzet noch einige an solchen Oertern, allwo sie sonsten von Natur nicht zu wachsen pflegen. Die Beschreibung des Baums, nebst einer Abzeichnung eines mit Früchten und Blättern versehenen Zweiges hat er 1691. der Englischen Societæt communiciret, welche es sub No. 192. ihren Transactionibus einverleibet: PLUCKENET hat hievon ein kleines Zweigchen copiiren und in seiner Phytologie in Kupfer stechen lassen.

§. 7.

Worinnen HERMANNUS geirret.

Aus dieser ausführlichen Beschreibung erhellet auch, daß HERMANNUS in seiner Cynosura Materiæ medicæ, in Ansehung des Baums, ebenfalls geirret, als welcher zwar die Frucht überhaupt so ziemlich beschreibet, vom Baume aber saget, es wäre der Baum, da die Cassia caryophyllata herkäme und würde er Caninga genennet. Allein es dienet zu wissen, daß Caninga ein gantz ander Baum ist, nemlich derjenige, der den weissen Zimmet liefert und Arbor baccifera, laurifolia, aromatica, fructu viridi calyculato racemoso und auf viele andere Art mehr geheissen wird, also hieher gar nicht gehöret.

§. 8.

Unterscheidungen zwischen des Hrn. SLOANES Baum und dem Piemento-Baum.

Annoch dienet zu wissen, daß PLUCKENET und DALE auch noch Unterscheidungen machen zwischen des Herrn SLOANES und dem Piemento-Baum. Des Herrn SLOANES Baum nennet er, wie ich vorhin erwehnet Caryophyllus aromaticus Americanus, Lauri acuminatis foliis, fructu orbiculari und meynet, daß man vielleicht MARCGRAVII Ibira hieher rechnen könnte; Und den andern Baum nennet dieser PLUCKENET: Caryophyllus aromaticus Ind. occident. foliis & fructibus rotundis, dipyrene, Seminibus fere orbiculatis, planis und schreibt diesem meist alle Authores zu, nemlich diß sey Garyophyllon PLINII, Amomum quorundam und was ich oben von BAUHINO, PARCKINSON, CLUSIO, HERNANDEZ und REDI angeführet, es wäre auch BREYNII Caryophyllus folio & fructu rotundo Prodr. 2di. Deßgleichen Piper odoratum, Jamaicense Nostratibus RAJI und ROECHEFORTS Du Bois d'Inde, auch der rechte Piement-Baum. Ja es hat dieser Author in seinem Almagesto Botanico noch eine dritte speciem Caryophylli aromatici occidentalis, welche er nennet: Caryophyllus aromaticus americanus, folio & fructu oblongo, polypyrene, acinis angulosis, uvarum vinaceis similibus, welches Laurus

rus odorata LIGONIS, Hist. Barbad. Fortè Anhuiba-Miri Brasiliensium PISONIS und Ytziperequa HERNANDEZ wäre; Allein es dienet auf dieses alles zur freundlichen Nachricht, daß, ob auch gleich eine Art von Bäumen sey, welche runde Blätter, und annoch eine andere, welche in der Frucht mehr Kerne, als zwey, nemlich viele Kerne habe, solche Bäume dennoch alle unser *Amomum* zur Frucht bringen und gar wenig differiren, und mag es hiermit eben so seyn, wie mit unsern hiesigen Land-Früchten, da zum Exempel ein Pflaum-Baum kleinere, der andere grössere Früchte, der eine Nuß-Baum kleine oder hartschälichte Wall-Nüsse, der andere grosse oder dünnschälichte trägt, der Pfersich-Baum volle Blüte, von einander springende Kernen oder gedoppelte Pfersich-Mandeln, ein ander nur einfache Blumen, kleine und höchstfeste Kernen und so auch die Aepffel- und Birnen-Bäume bald ander Laub, bald andere Früchte haben: Indessen tragen doch die Pflaumen-Bäume alle, Pflaumen, alle Pfersich-Bäume nichts anders als Pfersichen und so auch die andern die Früchte von ihrem genere; wie uns dann dieses alles um so viel besser durch den so lange Jahre in Jamaica selbst gewesenen mehrerwehnten Herrn SLOANE confirmiret wird, daher, weil er des Herrn PLUCKENETS diverse Species insgesamt bey seinem Baum rangiret, welches tacitè so viel sagen will, daß sie einerley Frucht geben; Denn wäre Baron SLOANE nicht selbst ein Medicus, Botanicus und Naturalist, wäre er nicht selbst an Ort und Stelle, dazu viele Jahre lang allda, wo diese Bäume wachsen, gewesen, so möchte mancher noch an diesem und jenem zweiffeln. Eines ist mir bedencklich vorgekommen, daß ich unter den Früchten hin und wieder kleine Partien von einer Resina angetroffen, die dem Ansehen nach, wie Myrrha, aussiehet. Ob ich nun gleich gedacht, daß solches von ohngefehr drunter gekommen, so haben doch zwey Umstände mir einen rechten Zweiffel erreget: 1) Weil es durchaus nicht so, wie Myrrha schmecket, als die man gar leichte distinguiren kan, und 2) weil ich solch Hartz so gar an verschiedenen Früchten

ten fest sitzende und bey manchem als ausgequollen gefunden; Daher ich eher in den Verdacht gerathen, als habe es die Sonne ausgebraten. Jedoch ist es nur meine Muthmassung.

§. 9.

Verschiedene Sorten von Amomo.

Daß es aber verschiedene Sorten von Früchten oder Amomo giebt, kan ich aus verschiedenen Sorten erweisen: Man siehet a) der Farbe nach (1) gelblich grünliche, (2) Pommerantzenschalicht-braune, (3) dunckelbraune, (4) halb schwartze und (5) gantz schwartze Beeren. b) Der Grösse nach (1) gantz kleine, (2) etwas grössere, (3) noch grössere und (4) gantz grosse. c) Der Crone nach, so einige auch den umbilicum oder Nabel genennet, (1) mit kleinen und (2) grossen, (3) platten und (4) mehr erhabenen Cronen. d) Der Figur oder Gestalt nach (1) gantz runde, (2) länglich runde, (3) Birnenformichte, und (4) auch gedruckt runde. e) Dem Saamen oder innern Kernen nach, einmahl wiederum in Ansehung (I) der Form (1) hæmisphærische, (2) wincklichte oder eckichte, (3) platte und auch (4) zum Theil Nierenformichte. (II) In Ansehung der Anzahl (1) mit zwey Kernen, (2) mit dreyen, (3) vieren und auch (4) mehr oder vielen Kernen, als davon auch REDI etwas erwehnet, daß sie zwey, drey bis vier Kernen hätten, sie sind aber selten oder fast gar nicht mit einem Kerne versehen, und hat sich darinnen CLUSIUS vergangen, indem er die Frucht vor Monopyrene oder mit einem Kerne versehen ausgegeben und die innere zwey hæmisphærische, manchmahl ziemlich fest an einander sitzende Kerne vor einen runden Kern angesehen hat. Ich habe alles, was ich jetzt angeführet, durch Aufschneidung und Examinirung sehr vieler Früchte, selbst erfahren und für wahr befunden. Ja ich kan endlich f) noch eine Speciem Amomi vorzeigen, wovon, meines Wissens, weder PLUCKENET noch SLOANE, noch sonst jemand, Erwehnung gethan, da nemlich 1) mehr als eine Beere, nehmlich zwey, drey und vier zusammen 2) dazu nicht an separaten Petiolis sitzen, 3) die auch

gantz

gantz anders, wie alle vorhin erwehnte, nehmlich gantz gedruckt und besonders gestaltet, aussehen, und über welche allezeit noch etwas von dem Haupt-Stengel herfürraget. Wir werden summariter auch noch aus diesem Umstande von des Herrn SLOANES Meynung und daß bey allen diesen different-aussehenden Früchten, ob sie schon von verschiedenen Bäumen kämen, dennoch wenig oder kein grosser Unterscheid, ihrer innerlichen Beschaffenheit und Würckung nach sey, um so viel mehr gestärcket, weil sie in America alles untereinander colligiren, trocknen, verkauffen, versenden, auch alles pêle mêle vor Amomum debitiret und gebrauchet wird. Weil aber, dem allen ungeachtet, doch die allermeiste Früchte nur zweykernicht sind, so bleibt es dabey, daß diß eigentlich das recht usuale und ordinaire, jetzt-officinale Amomum, nach dem Sloanschen Character sey und wir solches, als unser Subject besonders anzusehen haben. Sonst könnte man auch PLUCKENETS drey Species aus meinen Früchten behaupten: Die erste Art ist diejenige, welche von mittelmäßiger Grösse und mit einem mehr erhabenen Crönichen begabet; Die zweyte Art ist diejenige, welche ein gar kleines plattes Crönichen hat; und die dritte ist die gröste Art, darinnen auch gemeiniglich viel Kerne sitzen.

§. 10.

Was das Amomum officinale sey.

Unser heutiges Amomum officinale ist demnach eine Beere oder unreiffe, getrocknete Frucht von dem americanischen, zuföderst auf der Insul Jamaica wachsenden Myrto arborea aromatica, foliis laurinis SLOANI. Sie siehet rund, dabey dunckelbraun aus, hat oben ein Crönichen, sonsten eine harte, nach Proportion, dicke Schaale, woran gemeiniglich der eingetrocknete grüne Saft sitzet, ist inwendig mit einem Septo, Diaphragmate oder Scheidewand versehen, wodurch zwey Hölen formiret werden, in deren jeder ein halb runder und an einer Seite platt seyender Kern vorhanden.

§. 11.

Eigenschaften der Frucht.

Die gantze Frucht rüchet angenehm aromatisch, hat auch einen vermischt-aromatischen Geschmack, sie rüchet und schmecket nach Nelcken, Zimmet, Muscat, Pfeffer und Wacholderbeeren, jedoch mehr vorzüglich nach Nelcken, (a) dahero sie auch von PLINIO, PLUCKENET und andern mehr Caryophylli, auch Grana Caryophylli, genennet worden, weßwegen sie auch die Holländer insgemein und im Commercio, nach ihrer Sprache Nagel-Kopjes, das ist Nelcken-Köpffe heissen. b) Wegen des Pfeffer-Geschmacks heissen es die Engelländer Jamaica Pepper das ist Jamaikischen Pfeffer, Piper Jamaicense, REDI Piper Chiapæ und HERNANDEZ Piper Tavasci, Piper odoratum RAJI. (c) Und wegen des vermischt-aromatischen Geruches und Geschmackes wird es in England gemeiniglich auch All-Spice id est Panaroma omnia aromata oder alles Gewürtze, item Baccæ pantaromaticæ genennet.

§. 12.

Gebrauch dieser Frucht.

Es wird diese Frucht in England gar häuffig, wiewohl nicht so sehr in der Medicin, als vielmehr zur Speise und in den Küchen, als ein ordinair Gewürtze, dazu noch mit Vorzug vor andern Gewürtzen, gebrauchet, indem sie es vor viel gesunder und sicher, als Nelcken, Zimmet, Muscatenblumen und dergleichen halten, aus Ursachen, weil es nicht so hitzig und auf das Geblüte so vehement würckend, wie die andere orientalische Gewürtze, wäre, demnach sich weit temperirter, milder und freundlicher zur menschlichen Natur, dabey dennoch zur Concoction contribuabel und promovirend zu seyn bezeigte; Und endlich auch deßhalb, weil, wenn man All-Spice oder diß Amomum zur Speise gebrauchte, man nicht nöthig hätte, erst allerhand Gewürtze, als Nelcken, Zimmet, Muscaten, Pfeffer und dergleichen verschiedene einzele Sachen zu nehmen, sondern man könnte alles zusammen in die-

diesem oder mit diesem eintzigen verrichten und gienge man zum Ueberfluß dabey den sichersten Weg wegen der Gesundheit.

§. 13.

Die Wahl oder Prårogativ eines Amomi vor den andern ist auch allhier eben so, wie bey allen andern Gewürtzen, nemlich das ist das beste, welches am stårckſten rüchet und schmecket.

Prårogativ eines Amomi vor den andern.

§. 14.

In der Medicin wird es heute zu Tage, absonderlich in Teutschland, wenig oder gar nicht gebrauchet, es sey dann, bey noch verschiedenen altvåterischen Compositionibus, als Theriac, nach ZWOELFFERN so wohl zu dem gemeinen Theriaca ANDROMACHI, als Theriaca correcta, restricta auch aurea Alexandrina & Tryphera magna NICOLAI, item Theriaca cœlestis, Electuarium benedictum laxativum, Electuarium Ducis ex Nicolao, zu Lithontripticon NICOLAI, zu Species Diatrion Pipereon MESUÆ, zu Pilulas Imperiales incerti Authoris, zu Trohiscos de Corallio NICOLAI, auch Hedychron ANDROMACHI, zu Spiritum Euphrasiæ MINDERERI, zu Diaprassiam NICOLAI und dergleichen Zeug mehr. Wobey es aber verschiedene widerrathen, wiewohl aus keiner andern Ursache, als deßhalb, weil unsere Vorfahren oder die Urhebere solcher Recepte entweder von diesem Westindischen Gewåchse, zu ihren Zeiten, noch nichts gewust, oder wenigstens dieses Amomum damit gar nicht, sondern ein gantz anderes verstanden, welches die meisten vor oberwehntes Amomum racemosum, id est Cardamomum majus officinale auslegen wollen; Allein ich kan nicht absehen, was Schade oder Sünde dadurch verübet würde, wenn unser jetziges Americanische Amomum jederzeit, absonderlich bey solchen Compositionen genommen werde, allwo ohnedem auch das Cardamomum minus, als ein Ingrediens, mit dazu kommet, wie ich dann solches, wenn mans thut, niemanden verdencke, vielweni-

Von dem Gebrauch des Amomi in der Medicin.

ger abrathe, wohl aber eher einem jeden anrathe, nachdem es, wie ich erwehnet, ein gar angenehmes und sicheres Gewürtz ist, also gantz füglich und ohne eintziges Bedencken, im Fall auch die Alten ein anderes Amomum gemeinet, als ein gutes Succedaneum, adhibiret werden kan.

§. 15.

Woraus die Mixtion des Amomi bestehet.

In Ansehung der innern physicalischen Beschaffenheit findet man wenig oder nichts in den Büchern davon gedacht, ausser was der ofterwehnte SLOANE in seiner Memoire noch gethan, als welcher kürtzlich erwehnet, daß man ein Oel davon destilliren könnte. Es dienet demnach zur Nachricht, daß ich nach meiner Examinirung folgendes gefunden: **Die Mixtion des Amomi bestehet:**

1) aus partibus oleosis essentialibus,
2) aus partibus resinosis,
3) aus partibus gummosis,
4) aus partibus salinis, und
5) aus partibus terreis;

der wenigen Wässerichen nicht zu gedencken.

§. 16.

Quantität derer Bestandtheile.

Nach der **Quantität** ist von allen partibus constitutivis der **gröste und meiste Theil**,

Partes terreæ insolubiles.

1) **Das erdichte Wesen** oder die partes terreæ insolubiles, deren fünf Drachmen und ein Scrupel von einer Untze Amomi, also in der Proportion noch über $\frac{5}{8}$ abzuscheiden seyn.

Extractum gummosum vel aquosum.

2) Nechst diesen findet sich wiederum am meisten dasjenige, was sich vermittelst Wasser extrahiren und abscheiden lässet, oder was ich Extractum gummosum vel aquosum zu nennen pflege,

ge, als welches in der Proportion über $\frac{1}{4}$ austräget, wie ich dann von einer Untze Amomi zwey Drachmas und zwey Gran Extracti aquosi primi und nach der spirituösen Extraction fünf Scrupel Extracti aquosi secundi erhalten habe.

3) Hernach folgen die partes resinosæ, wovon in der Proportion etwas über $\frac{1}{8}$ nemlich in einer Untze Amomi eine Drachma und sechs Gran vorhanden, wie das mit Spiritu Vini rectificatissimo extrahirte Extractum resinosum primum ausweiset, dagegen das Extractum resinosum secundum nur einen Scrupel beträget.

Partes resinosæ.

4) Ferner erscheinen, der Quantität nach, die partes oleosæ, als welche in der Proportion, kaum $\frac{1}{16}$ oder von einer gantzen Untze Amomi nicht recht eine halbe Drachma ausmachen dürften.

Partes oleosæ.

5) Und so sind endlich die partes salinæ am allerwenigsten, ja so wenig, daß man sie bey kleinen Quantitäten, nicht einmahl abscheiden oder demonstriren kan.

Partes salinæ.

§. 17.

Betrachte ich aber alle diese Constitutiva oder Ingredientien nach ihrer Qualität, so findet sich, nach eines und andern Prärogativ, schon wieder ein gantz anders Arrangement; denn

Qualität derer Bestandtheile.

1) präsentiren sich die partes oleosæ, als die allervornehmste und vorzüglich characteristische vor allen andern, massen hierinnen alles rüchende und aromatische, ausgenommen nur nicht das beissende, lieget, und ist es nachdencklich, daß, da diese Frucht überhaupt vom Nelcken-Geruch und Geschmack, respectivè des andern Geruchs und Geschmacks, zu prävaliren scheinet, auch das Oel sich in diesem Falle signalisiret, oder daß das Oleum Amomi in allen Dingen sich of-

Von denen partibus oleosis.

fenbar wenn nicht, wie ein Oleum Caryophyllorum purum (reines Nelcken-Oel) jedoch also bezeiget, daß man rathen, sehen und schlüssen kan, es gehöre in dieselbe Familie und habe die Nelcken-Oel-Art in sich auf alle Weise.

a) Erstlich rücht und schmeckt es nach Nelcken-Oel.

b) Zweytens ist es auch milde und gar nicht beissend oder scharf, wie wiederum ein reines und unverfälschtes Nelcken-Oel ist und seyn muß und davon ich bey der Abhandlung de Caryophyllo aromatico hinlängliche Nachricht ertheilet.

c) Drittens ist es auch von der Textur und Schwere, wie das rechte Nelcken-Oel, gestalt das Oleum Amomi im Wasser ebenfalls zu Boden fällt und

d) kommt es auch darinnen mit den Nelcken überein, daß das meiste Oel in der Schale, hingegen wenig oder gar nicht in dem inwendigen sitzet, als welches ich auch bey den Nelcken selbst demonstriret habe.

Von den partibus resinosis.

2) Nach dem ölichten Bestandtheile kommen die partes resinosæ in Consideration, als in welchen das piquante oder beissende Wesen eigentlich lieget. Auch dieser Umstand zeiget wiederum die Analogie und Verwandschaft mit den Nelcken, als bey welchen auch das beissende und auf der Zunge fressende in den resinösen Theilen vorhanden. Nur findet sich allhier bey unserm jetzigen Subject, dem Amomo, dieser kleine Unterscheid:

(1) Daß, gleichwie die gantze Frucht nicht so sehr hitzig, feurig, beissend und brennend wie die Nelcken, sondern weit mitigirter und gelinder ist, also auch das in den partibus resinosis vorhandene piquante oder beissende Wesen bey weiten nicht so gar feurig, als bey den Nelcken, sondern viel gelinder ist.

(2)

(2) Erhellet bey dem Amomo, daß die partes salinæ grösten-theils bey den partibus resinosis verwickelt und vorhanden sind, und da sie scheinen indolis acidæ & quidem vitriolicæ zu seyn, so machen sie samt denen resinösen Theilen einen eckelhaften und verdrüßlichen Geschmack wie etwa eine extrahirte grüne Wallnuß-Schale, dergleichen eben das Extractum resinosum Caryophyllorum nicht zeiget.

(3) Findet sich bey dem Amomo auch noch dieser Unter-scheid, daß das Extractum resinosum purum, der Farbe nach, gantz grüne ist, welches das Extractum Caryophyllorum abermahls nicht ist. Man kan es aus dem Extracto Amomi resinoso secundo und auch aus der Tinctur sehen, da man nemlich zwey Gran Extracti in einer Untze Spiritus Vini rectificati solviret. Ich schreibe diese grüne Farbe eintzig und allein dem in der Frucht gewesenen grünen Saffte oder der eingetrockneten Pulpæ zu, als welche durch und durch grüne ist, wenn die Frucht in der Reiffigkeit avanciret, wobey man also noch diese Reflexion machen kan, daß die Pulpa Amomi vel Myrti arboreæ aromaticæ mehr resinöse, als gummöse oder mucilaginöse Theile in sich hat, oder zum wenigsten, daß die grüne Farbe, die die Pulpa hat, gar nicht von gummösen oder mucilaginösen, sondern pur resinösen Theilen bestehet und dependiret, weil das Extractum gummosum secundum vel purum gar nichts grünes an sich hat. Und da bey den ersten Extractionibus gemeiniglich etwas von dem Contrario zugleich mit abgerissen wird: ich meyne die erste Extractio aquosa nimmt gemeiniglich etliche wenige partes subtilissimas resinosas, und so auch die erste Extractio spirituosa einige partes gummosas mit sich, so siehet man dieses auch allhier desto klärer bey der ersten spirituösen Extraction; da zeiget sichs, daß das Extractum nicht so durch und durch-

oder

oder egalement-grüne ist, wie das Extractum resinosum secundum, ja man kan augenscheinlich bey dem Extracto primo einige braune das ist gummöse Theile, mit vermischet sehen, welches das zweyte Extractum schon nicht so zu erkennen giebt.

Von den partibus gummosis.

3) Die partes gummosæ haben wenig kräftiges in sich, ausser, daß das Extractum primum, weil darinnen, wie ich alle weile gesaget, einige zarte mit abgerissene resinöse Theile zugleich mit zugegen sind; Und

Von den parribus terreis,

4) so noch weit weniger oder gar nichts die partes terreæ.

§. 18.

Es werden einige Lehren angeführet.

Aus allen diesen Analysirungen oder Experimentis mache ich endlich diesen Schluß und folgende Lehren:

1) Wenn man Amomum nicht in Substantz oder in Forma Pulveris gebrauchen, sondern solches chymisch bearbeiten, oder auch unter andere Præparata & compositiones gebrauchen wolte, daß, in so ferne es mit Vernunfft und Nutzen geschehen solte, es durchaus nur auf zweyerley Art geschehen muß,

a) entweder durch eine wässerichte *Destillation*;

b) oder durch eine spirituöse, zur Noth auch vinöse, *Extraction.*

2) Man kan demnach Amomum bey allerhand Aquas compositas oder solche Dinge, die mit Wasser destilliret werden sollen, gantz füglich nutzen und gebrauchen, selbst von Amomo alleine auch, nicht nur ein kräfftiges und schönes Oleum essentiale, sondern auch ein schönes Wasser, oder aquam Amomi machen.

3) Und so kan entweder Amomum alleine, oder auch solches nebst andern Dingen, mit Weine oder Spiritu Vini gar füglich

lich extrahiret, folglich zu Infusa, Essentias, Elixiria & Extracta spirituosa mit Nutzen gebrauchet werden.

4) Dahingegen hat es wenig oder keinen Nutzen, wenn man Amomum zu destillabilia spirituosa gebrauchen und damit entweder einen Spiritum abstractitium inflammabilem simplicem oder compositum verfertigen wollte; Der Spiritus Vini gehet fast unalterirt, ohne sonderbaren Geruch und Geschmack, wieder über, wie ebenfalls bey den Nelcken; Die Ursach ist klar, und vorhin schon zu verstehen gegeben worden, nemlich weilen die Partes oleosæ Amomi zu schwer sind, kaum mit Wasser übergehen und so gar auch im Wasser zu Boden fallen, folglich kan sie kein purer oder rectificirter Spiritus Vini nicht erheben oder mit überführen; Sollte aber bey solchen Destillationen etwas davon mit übergehen, so müste der Spiritus Vini phlegmatisch seyn und die Destillation zuletzt mit ziemlichen Kochen poussiret werden. Will man einen Spiritum Amomi haben, so muß es nicht destillando, sondern nur solvendo geschehen, nemlich daß so viel Oleum Amomi in Spiritu Vini rectificatissimo solviret wird, als er halten oder einnehmen kan.

5) Und so haben auch die Decocta & Extracta vel Infusa aquosa oder das bey solchen Arbeiten gebrauchte Amomum schlechten oder keinen Nutzen.

6) In Substanz oder Forma Pulveris kan man es gantz dreiste, so wohl in esculentis als medicamentis und zwar als ein gut Stomachicum gebrauchen. Es haben wohl einige fürgegeben, daß es ein Antepilepticum, auch ein Remedium contra Guttam serenam sey; allein die damit gemachte Proben und Experimenta haben solches nicht affirmiret.

Das neundte Capitel. DE AMYGDALIS, oder von den Mandeln.

§. 1.

Vorerinnerung wegen Abhandlung der Mandeln.

Die Mandeln sind zwar keine sonderbare chymische Subjecta, damit ich aber doch allerhand Subjecta abhandele und zwar solche, da immer einiger mercklicher Unterscheid mit dem andern abzunehmen, und da sie auch etwa als ein Monster oder Modell vor andere desgleichen geartete abgeben können, wie nicht weniger, da man auch bald diese, bald jene veränderte Arbeit sehen kan, so habe ich um aller dieser Ursachen willen, so wenig, als auch etwa von Mandeln gemachet wird, dennoch solche nicht vorbey gehen, sondern in meine Abhandlungen mit einziehen wollen. Der Mandelbaum wird Amygdalus und die Frucht oder der Mandelkern Amygdala auch Amygdalum insgemein auf Lateinisch geheissen.

§. 2.

Von den Arten der Mandeln.

Ueberhaupt giebt es zwey differente Arten, nemlich süsse und bittere Mandeln. Jede hat wie bewust, wiederum unterschiedene Species, wiewohl auch hierinnen das differente Clima und Terrain offt grösten Theils Schuld hat.

§. 3.

Benennung der Mandel-Bäume.

Der ordinaire Mandel-Baum, so süsse Kernen trägt, wird von TOURNEFORT und CASPARO BAUHINO Amygdalus sativa, von JOHANNE BAUHINO Amygdalus dulcis und von TABERNÆMONTANO Amygdalus schlechtweg geheissen. Ist es ein Baum, der grosse Kernen trägt, so setzt CASPARUS BAUHINUS noch

hinzu

hinzu fructu majori; bringt er kleine Mandeln, so heist der Baum Amygdalus sativa fructu minori. Der bittere Mandel-Baum wird platterdings Amygdalus amara geheissen.

§. 4.

Beyderley Art Mandel-Bäume haben florem rosaceum, gehören also in TOURNEFORTS 21ste Classe, darinnen er das genus Amygdali p. 627. folgender Gestalt beschreibet: AMYGDALUS est plantæ genus, flore rosaceo, plurimis scilicet petalis in orbem positis constante: ex cujus calyce surgit pistillum quod deinde abit in fructum oblongum, osseum, callo pulvinato obductum, nucleo fœtum oblongo.

Deren Beschreibung.

§. 5.

Der Mandel-Baum ist in vielen Stücken dem Pfersich-Baum vor allen andern Bäumen am allergleichsten, so wohl an Blättern, als an Blumen; Er wächst aber viel höher und grösser, als ein Pfersich-Baum, dannenhero man ihn auch nicht an die Mauren und Zäune, sondern ins freye Land zu setzen pfleget. Der Mandel-Baum läst sich auch nicht gar wohl transplantiren.

Der Mandel-Baum ist dem Pfersich-Baum am allergleichsten.

§. 6.

Die meiste Mandeln wachsen und kommen aus Syrien, aus der Barbarey, aus der Türckey, aus Spanien, aus Italien, von der Insul Cypern, aus Franckreich; insonderheit wachsen die schönste Frantzösische Mandeln in der Contat Venaisin bey Avignon auch sonst ziemlich gute in Tourain, in Provence und Languedoc. Es wachsen zwar hin und wieder welche auch noch in andern Ländern, wie denn unter andern in der Berg-Strasse; Sie sind aber gemeiniglich schlechter, als die ausländische. Die meiste Mandeln, so allhier in unserm Lande roulliren und durch den Handel eingebracht werden, sind Provence- und Valentia-Mandeln. In England theilet man sie in 3. Sorten: Die kleine Mandeln heist man Barbarische, die lange Jordanische, und die kurtz und breite Spanische oder Valentia-Mandeln.

Wo die meiste Mandeln wachsen.

§. 7.

Eigenschaften der Frucht.

Wie die Frucht wächst, wie sie aussiehet, wie bittere und süsse Mandeln schmecken, wie eine gute Mandel muß beschaffen seyn, wie sie leicht mieticht, dumpfficht, säuerlich, und was dergleichen Sachen mehr sind, darf ich gar nicht erwehnen, weil es fast jedem Menschen bekannte Sachen sind.

§. 8.

Gebrauch der Mandeln in der Küche und Conditorey.

Wozu die Mandeln in der Küche und Conditorey gebrauchet werden, ist ebenfalls nicht mein Werck, solches zu erwehnen.

§. 9.

Wozu die Mandeln in Apothecken gebrauchet werden.

Daß sie in Apothecken, absonderlich Amygdalæ dulces, zu Emulsionen und denn auch zu Solutiones oder besser gesagt, zur disponirung der Solubilität und Miscibilität hartzigter Dinge mit wässerichten Dingen gebrauchet werden, ist auch bekannt, wie dann die Mandeln die Resinam Jalappæ, Scamonii und dergleichen resinöse Subjecte ziemlich wohl zur Vermischung mit wässerichen Dingen disponiren.

§. 10.

Bestandtheile der süssen Mandeln.

Die süsse Mandeln bestehen hauptsächlich aus ölichten, nachgehends aus zart-erdicht, wässericht und etwas saltzichten Theilen. Das Oleum ist kein Oleum essentiale destillabile, sondern wie bekannt, ein Oleum expressibile und ist dieses etwa das eintzige Præparatum usuale. Es ist so reich und lose in dem Kerne, daß mans augenscheinlich herfürkommende mit blossen Fingern zum Theil quetschen kan. Die Expression und der Handgriff ist auch jedem bekannt. Indessen, da die Mandeln zum Muster dienen sollen, wie man aus allen dergleichen Früchten, als aus Pinien, Pistatien, Pfersichkernen, Apricosenkernen, welschen Nüssen, Hasel-Nüssen und andern Dingen mehr ein Oleum expressum verfertigen soll, so will ich die Arbeit mit wenigem anführen. Man

stößt

stößt die Mandeln zum gröblichen Pulver, wärmet sie in einem Kessel unter beständigem Rühren, schüttet sie warm in den Preß-Beutel, während welcher Zeit jemand die Preß-Pfanne samt dem Deckel ebenfalls wärmet, da es denn hernach aufs beste exprimiret wird. Man kan auch die Mandeln ohne Bedencken gantz kalt pressen, indessen thut die Wärme keinen Schaden, nur muß man nicht Wasser hinzu thun, wie viele, als ein vermeynt Kunststückchen beym Mandelwärmen, absonderlich vor der zweyten Expression, um noch einiges Oel mehr zu erlangen, practiciren. Weilen die Partes oleosæ in denen Mandeln sich leichte mit dem Wasser vereinigen, und mit selbigen mehr verwand sind, als die Partes oleosæ essentiales vel destillabiles, als giebt es freylich bey der Auspressung eine kleine Vermehrung; Das Oel ist aber desto schlechter, und wird um so viel geschwinder rancide.

§. 11.

Von dem Oleo Amygdalarum amararum.

Eben auf diese Art wird auch das Oleum Amygdalarum amararum gepreßt. Man darf aber nicht dencken, weil es von bittern Mandeln gepreßt, daß das Oel auch bitter sey. Gantz nicht! ich weiß auch sonst keinen Unterscheid zwischen dem bittern und süssen Mandel-Oel, ob es wohl einige dafür halten, als wenn in dem von bittern Mandeln gemachten Oele etwas besonderes voraus wäre.

§. 12.

Bedenckli-cher Umstand der bittern Mandeln.

Indessen ist es sehr bedencklich, so angenehm bitter diese Kerne schmecken, so wenig sie auch sonsten ausser dem Geschmack von denen süssen Mandeln differiren, und so unschädlich sie dem Menschen seyn, daß sie gleichwohl denen blindgebohrenen Thieren, absonderlich dem Feder-Vieh, ein tödliches offenbares Gifft seyn. Worinnen solches Gifft stecke, auf was Weise es agire und den Tod verursache, will ich nicht decidiren, noch einmahl untersuchen, weil de effectu medicamentoso vel venenoso zu judiciren, nicht in mein

Forum laufft, solches mögen die Herren Medici & Physici thun.

§. 13.

Worinnen die Bitterkeit der Mandeln eigentlich lieget.

Ich habe indessen das Meinige verrichten, nicht so gar bey dem blossen Schmecken der Bitterkeit stille stehen, sondern, ob auch schon nur aus blosser Curiosität, doch gerne wissen wollen, wo denn diese Bitterkeit eigentlich läge? Wannenhero noch eine und andere kleine Untersuchung mit denen mehr gemeldeten bittern Mandeln angestellet.

§. 14.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Da ich nun zum Voraus weiß, daß solche nicht im Oleo expresso ist; ich weiß auch, daß die Mandeln kein ander Oleum, nemlich kein Oleum essentiale destillabile haben; und weiß vors dritte, daß die so genannte Furfur oder magma amygdalarum, die Mandel-Kleye, das Ueberbleibsal von den ausgepreßten bittern Mandeln eben noch die vorige Bitterkeit besitzet: So habe ich wohl vors erste gar leichte schlüssen können und müssen, daß sie auch noch darinnen allerdings vorhanden; weßwegen ich hiermit meine Untersuchung vorgenommen. Ich habe sie demnach erstlich mit Wasser destilliret, so wohl mit blossen Wasser, als auch à parte mit einem addidamento salino, um zu sehen, ob ich damit etwas ölichtes und bitter schmeckendes erlangen könnte, da sich denn befunden, das das destillirte Wasser zwar nicht bitter, jedoch etwas nach denen bittern Mandeln rüchend, dabey aber ziemlich scharf schmeckend gewesen: Diß gab Gelegenheit zu einer gedoppelten Muthmassung, es müsse nemlich dieses schmeckbare entweder etwas salinisches, man möchte es nun nennen ein Sal volatile oder wie man wollte, oder aber etwas ölichtes seyn: In Ansehung des gemuthmaßten Saltzes habe ich verschiedene neue Ausforschungs-Experimenta gemachet, mich dessen aber biß dato auf keine Weise vergewissern können: In Ansehung der ölichten Theile, ob es solche wären, stellte ich eine frische Destillation

lation mit Spiritu Vini rectificatissimo an, in Meynung, daß solcher um so viel eher die Partes oleosas überbringen sollte, wenn es einige wären und solche das Wasser übergeführet hätte; allein der Spiritus abstractitius hatte nicht die geringste Spur, weder von alterirtem Geruch noch Geschmack, weder von Bitterkeit noch derjenigen Schärffe, die das destillirte Wasser hatte, sondern roche und schmeckte, wie vorher, nemlich wie purer Spiritus Vini rectificatus. Wannenhero auf die letzte, um meine Erzehlung kurtz zu machen und den Leser nicht aufzuhalten, alle Bitterkeit in denen Remanentzien, kurtz! in den endlich inspissirten beyden *Extractis* fand.

§. 15.

Auf was Art das saltzichte und dabey scharffartige in den Mandeln sich erweiset.

Daß aber die süsse und bittere Mandeln, nebst denen ölichten Theilen auch etwas saltzichtes und dabey scharffartiges haben, welches mit denen ölichten gleichsam eine Seiffe constituiret, siehet man aus deren Seiffenmäßigen Reinigungs-Krafft, wenn man sich mit zerstossenen Mandeln, ja nur blosser so genannten Kleyen wäschet, wie solches den allerfest anklebenden Schmutz abnimmt, und so zu reden corrodendo die äussere cuticulam reiniget, wo nicht zarter, schöner und weisser macht.

§. 16.

Oleum Amygdalarum amararum compositum.

Der Herr geheime Rath Hoffmann gedencket auch eines Olei Amygdalarum amararum compositi, so ein Arcanum in Tympanitide innerlich und äusserlich gebraucht, seyn soll. Man soll ein Pfund bittere Mandeln, hernach Seminis Cymini & Absinthii jedes ein halb Pfund nehmen, wenn es gestossen, vermischen, in eine zinnerne Flasche thun, solche in heiß Wasser setzen und das Wasser eine Zeitlang sieden lassen, alsdenn zusammen exprimiren, so bekäme man ein grünlicht Oel.

Das

Das zehnte Capitel.
DE ANETHO,
oder
von dem Dill.

§. 1.

Beschreibung des Anethi.

Wir wollen der Alphabetischen Ordnung nach das ANETHUM oder den Dill vornehmen. JOHANNES BAUHINUS und DODONÆUS heissen es nur allein Anethum, CASPARUS BAUHINUS aber nennet es Anethum hortense, deßgleichen TOURNEFORT, auf deutsch heisset es Dill, Dillen-Kraut und Kummerling-Kraut, es blühet im Junio, Julio & Augusto, wächst in Gärten, hat florem rosaceum & umbellatum und gehöret in TOURNEFORTS siebende Classe, in welcher er das genus Anethi pag. 317. also beschreibet: ANETHUM est plantæ genus, flore rosaceo & umbellato, plurimis scilicet petalis constante in orbem positis & calyci insidentibus. Is autem abit in fructum compositum ex duobus seminibus ovatis, planis, striatis & marginatis. His notis addenda sunt ex Morisono & Rajo folia Fœniculacea. Ich habe nicht nöthig eine mehrere Beschreibung dieser Pflantze zu geben, weilen sie einem jeden bekannt ist.

§. 2.

Gebräuchliche Theile des Anethi.

In Apothecken ist gebräuchlich das Kraut, die Blume und der Saame, niemahls aber die Wurtzel.

§. 3.

AQUA ANETHI.

OLEUM ANETHI.

Wenn die Pflantze im frischen Zustande ist, so destillirt man vom Kraute und Blumen AQUAM ANETHI, kocht auch mit Oleo Olivarum gehöriger massen, nemlich gantz gelinde, das OLEUM ANETHI von frischem Kraute und Blumen.

§. 4.

§. 4.

Dahingegen wird das aufgetrocknete Kraut schon nicht so häuffig, ja sehr wenig samt den Blumen, um so viel mehr aber das Semen Anethi zu allerhand in Apothecken gebrauchet, welches auch am allergeschicktesten ist, um OLEUM ANETHI ESSENTIALE zu destilliren. Man stößt den Saamen zum gröblichen Pulver, schüttet es in eine Destillir-Blase, giest, nach Proportion der Quantität, Wasser drüber, setzt den Helm drauf, lutiret es und macerirt es bey sehr gelinder Wärme etliche Stunden lang, worauf es bekannter massen destilliret, und endlich das auf dem Wasser schwimmende Oel vermittelst Baumwolle, oder einer Spritze, oder durch Abschöpffung, oder durch eigene Gläser, separiret und verwahret wird. Man kan es auch vom grünen Saamen, wenn er noch auf denen Stengeln, den die Franzosen Parasol nennen, stehet, ebenfalls destilliren. Kurtz! alle Kraft, so im Anetho steckt, liegt in dessen Partibus oleosis essentialibus.

OLEUM ANETHI ESSENTIALE.

Das eilfte Capitel.
DE ANGELICA,
oder
von dem Angelick.

§. 1.

Es giebt von der ANGELICA zwar vielerley Species, von welchen allen aber in Apothecken nur eine, oder aufs höchste zwey gebräuchlich sind. Die allergebräuchlichste und beste ist Angelica sativa CASPARI BAUHINI. Solche ist TOURNEFORTS Imperatoria sativa, DODONÆI Angelica major, GESNERI Angelica odorata, Smyrnium CORDI, Laserpitium LACUNÆ. Wird auch wohl von einigen

Allergebräuchlichste Art von der Angelica.

nigen geheissen Panax heracleum, Costus niger und Radix Spiritus Sancti. Auf deutsch Angelick, Angelick-Wurtzel, Brustwurtz, Engelwurtz, Lufftwurtz.

§. 2.

Zweyte gebräuchliche Art.

Die zweyte noch hin und wieder auch gebräuchliche Art ist Angelica sylvestris minor sive erratica CASPARI BAUHINI & TOURNEFORTII. Sie ist Angelica sylvestris JOHANNIS BAUHINI und TABERNÆMONTANI Ægopodium seu herba GERARDI.

§. 3.

Wo die Angelicke wächst.

Angelick hat ebenfalls Florem rosaceum & umbellatum, gehöret also auch in TOURNEFORTS siebende Classe, in welcher das genus Angelicæ folgender Gestalt beschrieben wird: ANGELICA est plantæ genus flore rosaceo & umbellato, plurimis scilicet petalis constante, in orbem positis & calyci insidentibus. Is autem abit in fructum ex duobus seminibus compositum oblongis, crassiusculis, Apii semine majoribus, hinc gibbis & striatis, inde verò planis. His notis addenda sunt folia alata, in partes satis amplas divisa. Sie wächst häuffig in der Schweitz, in Engeland, in Böhmen und andern Orten mehr, blühet im Julio.

§. 4.

Gebräuchliche Theile dieser Pflantze.

Von dieser Pflantze ist in Apothecken nur die Wurtzel und der Saame, am allermeisten die Wurtzel, im Gebrauch. Die Wurtzel ist, wie bekannt, länglicht, oberwerts dicke und in einem Stücke zusammen, woraus unterwerts viele kleine Wurtzeln und fibræ gehen, auswendig ist sie lichtbraun, inwendig aber mit einer weissen medulla versehen; Sie hat einen scharffen angenehm bitterlichen Geschmack und sehr starcken aromatischen Geruch, darunter etwas Biesamhafftiges mit eingemenget ist.

§. 5.

SAL ANGELICÆ.

Unsere Vorfahren, welche heilig glaubten, daß diejenige balsamische, essentielle und riechende Krafft oder vis specifica, so etwa dieses oder jenes vegetabile an sich hat, und weßwegen es vor

andern

andern Vegetabilien vorzüglich gebrauchet und genutzet wird, auch in allen Præparatis chymicis verbliebe, die Subjecte möchten gesotten oder gebraten werden, man möchte sie verbrennen oder verfaulen lassen, glaubten auch beständig, ja, was soll ich sagen, es glaubens leider wohl noch viele heute zu Tag lebende, daß die Vis specifica dieses oder jenen Vegetabilis auch noch in dem aus dessen Aschen verfertigten Saltze bleibe, und daß zum Exempel sal lixiviosum cinnamomi & caryophyllorum ein weit kräfftiger und Magenstärckendes oder erwärmendes Saltz sey, als etwa das Sal scabiosæ oder gar Sal straminis, so jedoch nur eine thörichte Einbildung ist. Aus diesem Grunde, da gedachte Vorfahren die Radicem Angelicæ und deren Vim alexipharmacam nebst andern Würckungen erkannten, da dachten sie gleich, dieselbe Krafft müsse auch im Saltze sitzen, weßwegen sie unter andern Præparatis Angelicæ auch SAL ANGELICÆ machten, wozu viele die gantze Pflantze, nemlich Wurtzel, Kraut, Blumen und Saamen nahmen, welches Saltz aber nunmehro nicht mehr im Gebrauch ist.

§. 6.

OLEUM ANGELICÆ, AQUA & SPIRITUS ANGELICÆ.

Ob nun schon OLEUM ANGELICÆ, AQUA & SPIRITUS ANGELICÆ ebenfalls vom Semine Angelicæ kan gemacht werden, obgleich einige auch noch Folia seu Herbam Angelicæ gebrauchen, so will ich doch dieses alles lassen an seinen Ort gestellet seyn, und was ich noch zu sagen habe, nur von der Wurtzel verstanden, oder darauf appliciret wissen.

§. 7.

SUCCUS ANGELICÆ.

Wo man frische Angelick haben kan, preßt man sie auch wohl aus und gebraucht den SUCCUM.

§. 8.

Eingemachte Angelick-Wurtzeln.

Deßgleichen macht man auch wohl die frische Wurtzeln ein, oder überziehet sie mit Zucker, welches aber allhier theils nicht gebräuchlich, theils auch nicht zu unserm Vorhaben gehöret.

§. 9.

Woraus die Wurtzel bestehet.

Die **Wurtzel** an sich selbst bestehet vornehmlich aus Gummi-resinösen oder Hartzhafft-ölichten Theilen, so die vorzügliche Artzeneyische Krafft in Ansehung der übrigen wässericht- und erdhafften, wie auch saltzichten, repräsentiren und ausmachen.

§. 10.

Was zu beobachten sey, wenn man den ölichten oder hartzichten Bestandtheil erlangen will.

Wenn man nun gedachtes essentielle kräfftige **Wesen** von der Radice Angelicæ durch die Chymie separiren und erlangen will, so muß ich nicht solche Arbeit vornehmen, dadurch ich das ölicht- oder hartzigte Ingrediens destruire, ich muß es nicht verbrennen und diese Krafft im Laugen-Saltze suchen. Ich muß es nicht im offenen Feuer destilliren und gedencken, daß das specifique Wesen dennoch im empyrevmatischen Oele verharre, vielweniger muß ichs verfaulen lassen, und vermeynen, es bliebe im Spiritu urinoso, oder darinnen zerstreuetem wenigen Sale volatili; selbst alle wässeriche Tractationes, als mit Wasser ein Extractum davon zu machen, sind nicht appropriirte Arbeiten, ob es wohl ebenfalls geschehen kan, sondern die eigentliche mehr nützlich- und natürliche Handthierungen gehen alle um das ölichte oder resinöse von denen übrigen wenig mehr zu was nutzenden Theilen der Angelick-Wurtzel zu gewinnen und auf eine oder andere Manier auszuscheiden.

§. 11.

Welchergestalt die gebräuchlichste præparata Radicis Angelicæ angestellet werden.

Die noch **gebräuchlichste** præparata Radicis Angelicæ werden **entweder durch die Destillation oder durch die Extraction** angestellet und zuwege gebracht.

1) Durch die **Destillation** gewinnet man (1) das Oel, (2) zugleich das Wasser und auch auf eine andere Art (3) den Spiritum.

2) Durch die **Extraction** wird verfertiget die Essentz und das Extract.

§. 12.

§. 12.

Wie man nun ein Oleum essentiale nebst dem Wasser destilliren soll, habe ich öffters gnug erwehnet; Man schneidet die Wurtzel in gröbliche Stücke, gießt gnugsam Wasser drüber, macerirt und destilliret es, so bekommt man, wie bewust, OLEUM & AQUAM ANGELICÆ.

OLEUM & AQUA ANGELICÆ.

§. 13.

Um SPIRITUM ANGELICÆ zu destilliren, so werden vorher die Wurtzeln gleichfalls zerschnitten, Spiritus Vini nach Proportion drauf gegossen, und per Balneum Mariæ das spirituöseste abstrahiret. Wer ihn stärcker haben will, kan solchen Spiritum Angelicæ noch einmahl über neue geschnittene Wurtzeln cohobiren und abstrahiren.

SPIRITUS ANGELICÆ.

§. 14.

Eine gute Essentz von Radicibus Angelicæ zu machen, werden zerschnittene Wurtzeln genommen, in einen Kolben gethan, Spiritus Angelicæ etwa 3 Finger hoch darüber gegossen, solches zusammen etliche Tage lang gelinde digeriret, hernach exprimiret und wem beliebt, noch mit etwas Extract circuliret, endlich colliret oder gar filtriret.

ESSENTIA ANGELICÆ.

§. 15.

Das EXTRACTUM ANGELICÆ ist ein Extractum resinosum, es wird mit Spiritu Vini rectificatissimo extrahiret und der Spiritus in Balneo wiederum davon gelinde abstrahiret.

EXTRACTUM ANGELICÆ RESINOSUM.

§. 16.

Es kan auch ein EXTRACTUM AQUOSUM davon gemacht werden, welches aber nicht so gebräuchlich, als das resinosum, auch mit weit wenigern kräfftigen Theilen versehen ist.

EXTRACTUM ANGELICÆ AQUOSUM.

§. 17.

BALSAMUM ANGELICÆ.

Im Brandenburgischen Dispensatorio stehet auch ein BALSAMUM ANGELICÆ, welcher ex corpore Balsamorum, so nichts anders, als ein mit Spiritu Vini rectificato tractirtes Oleum nucistæ und mit Oleo destillato Angelicæ, so viel zur Consistenz eines Balsami nöthig befunden wird, soll präpariret werden. ZWELFERUS hat auch den Balsamum Angelicæ SENNERTI, so ein Balsamus pro usu interno ist: Er bestehet aus einer Untze Extracti Angelicæ, zwey Drachmen Mannæ selectæ und anderthalb Drachmen Olei Angelicæ.

§. 18.

ELEOSACCHARUM & ROTULÆ ANGELICÆ.

Endlich verfertiget man auch mit diesem Oleo essentiali und Zucker ein ELEOSACCHARUM ANGELICÆ auch wohl ROTULAS ANGELICÆ.

§. 19.

ESSENTIA ALEXIPHARMACA.

Zu jetzigen Zeiten wird Radix Angelicæ in hiesigen Apothecken fast am meisten zur ESSENTIA ALEXIPHARMACA gebrauchet, welche aber nicht allein aus dieser Wurtzel, sondern noch aus einigen andern Ingredientien mehr bestehet und folgendermassen gemachet wird:

℞. Radicis Angelicæ,
Ostrutii,
Enulæ, ana uncias duas,
Carlinæ, unciam unam,
Vincetoxici,
Pimpinellæ albæ, ana unciam unam semis,
Herbæ Scordi, Manipulos quatuor,
Spiritus Vini rectificati mensuram unam semis vel mensuras duas.

Man

Man schneidet die Ingredientia gröblich, thut sie in einen Kolben, gießt den Spiritum drüber und digeriret es, biß es gnugsam extrahiret, worauf es exprimiret und filtriret wird.

§. 20.

MIXTURA BEZOARDICA.

Wenn Essentia alexipharmaca mit gleich viel mixturæ simplicis vermischet wird, so hat man ein Mixtum, so allhier MIXTURA BEZOARDICA genennet wird. Sowohl diese Mixtur, als auch die Essentia Alexipharmaca allein, sind zwey sonderbare gute Medicamenta, welche zu ihrer behörigen Zeit, am rechten Orte, mit rechter Dosi und Bescheidenheit gebraucht, unausbleiblich herrlichen Nutzen haben.

§. 21.

Wozu sonsten noch die Angelick-Wurtzel gebrauchet wird.

Es wird die Angelick-Wurtzel auch sonsten noch zu allerhand compositiones bezoardicas, alexipharmacas & antipestilentiales auf verschiedene Weise gebrauchet, so allhier, um die Weitläufftigkeit zu übergehen, nicht anzuführen vor rathsam finde.

§. 22.

Ob und wozu die wurmstichig gewordene Angelick-Wurtzel zu gebrauchen sey.

Schließlich habe ich noch eines zu erinnern, nemlich diß, daß diese Wurtzel, wie auch viele, wo nicht die meiste Wurtzeln, so von denen Plantis umbelliferis oder solchen Kräutern, die ihre Blumen, wie ein umgekehrt Parasol, wie Dille, Petersilien, Meisterwurtz und dergleichen tragen, gesammlet werden, überaus schwer zu conserviren seyn, sintemahlen sie gantz unverhofft, und ehe man sichs versiehet, wurmstichig und cariöß, ja nach und nach fast gantz zerfressen werden und in ein Mehl zerfallen: Wobey dann so viel zur Nachricht dienet, daß, wenn sie nur löchericht, bloß wurmstichicht und also nicht zu Pulver, sondern nur einigermassen und anfänglich durchgraben sind, man diese Art Wurtzeln bey welchen ihre Virtus specifica in denen partibus resinosis liegt, eben nicht

nicht so gleich vor unkräfftig, zu nichts mehr nutze, oder als völlig verdorben halten, oder wie viele thun, gar wegwerffen, sondern zu allem Gebrauch, da Radix Angelicæ pflegt angewendet zu werden, als zu Spiritum abstractitium, zu Oleum essentiale, zu Essentien und zu Extracta resinosa noch, als eben so gut, kräfftig und tüchtig, wie vorhin, consideriren mag, auch dreiste adhibiren kan, indem die Würmer anfänglich sich an keine Partes resinosas machen, sondern nur den Partem gummosam, das wässerich-erdische attaquiren, oder das, was die Frantzosen die Paranchyme heissen, das ist dasjenige, was spongiöse, nicht resinöse, sondern was nur das resinöse umgiebet, zernagen und consumiren, dagegen alles resinöse, insonderheit anfänglich unangetastet lassen, folglich durch diese ihre Absonderung des Partis aquosi, dem Chymico, (wenn ich so sagen mag) die Wurtzel vorhero zu seiner vorzunehmenden Separation und Extraction derer resinösen Theile, gleichsam präpariren, und damit er sie desto reiner und unvermischter finde, disponiren, hat man nur diese kleine Behutsamkeit zu gebrauchen, daß man dergleichen Wurtzeln vorhero durch Klopffen von denen noch vorhandenen Würmern und staubichtem Pulver bestmöglichst saubere.

§. 23.

Eintziger Rath um Radices Angelicæ zu verwahren.

Der eintzige Rath, um Radices Angelicæ so viel als möglich, noch eine Zeit lang vor dieser Inconvenienz, daß sie nicht so gar balde wurmstichicht werden, zu verwahren, ist etwa noch dieser, daß man sie vors erste wohl trockne, hernach recht dichte und feste in Gläser oder andere dichte Geschirre einpacke und aufs bedencklichste vor der Lufft verwahre, zu dem Ende solche auch noch an einem trockenen Orte stehen habe.

Das

Das zwölfte Capitel.

DE ANISO VULGARI,

oder

von dem gemeinen Anieß.

§. 1.

ANISUM VULGARE oder der gemeine Anieß wird von TOURNEFORT genannt Apium Anisum dictum, semine suaveolente, majori. CASPARUS BAUHINUS heisset ihn Anisum Herbariis semine majori. JOHANNES BAUHINUS aber Anisum veteribus und von CLUSIO wird er genennet Anisum vulgare. Im Deutschen hat er weiter keinen andern Nahmen, als Anieß; er hat florem rosaceum & umbellatum und gehöret auch in die siebende Classe, wie die zwey vorhergehende abgehandelte Subjecte. Diese Pflantze wird gemeiniglich im Martio gesäet, blühet im Julio und kriegt im Herbst reiffen Saamen, muß guten gemisteten Grund haben, dahero sie im Magdeburgisch- und Halberstädtischen cultiviret wird; Der beste Anieß kommt von der Insul Maltha, von Alicanten und andern Spanischen Oertern her und ist also von dieser Pflantze eintzig und allein der Saame das officinale artzneyische Stück und unser abzuhandelndes Subject.

Benennung und Beschreibung des Anieß.

§. 2.

Wo der Anieß gesäet und gezeuget wird, da kan man sich auch wohl des Krautes bedienen und eines oder das andere davon machen, welches wir aber an seinem Ort gestellet seyn lassen, weil es, wie bewust, eben nicht officinal oder in solchem Gebrauche ist, wie dessen Saame.

Von dem Anieß-Kraute.

§. 3.

Von dem Anieß-Saamen.

Wie Anieß-Saamen aussiehet, wie der gute beschaffen seyn soll, wie er rüchet und schmecket, und was dergleichen mehr, darf ich im geringsten nicht erwehnen, weil es so gar jedem Bauren bekannt und fast allen Menschen eine mehr als gemeine Sache ist: Nicht weniger ist dieses ein notorischer Begriff, daß das vornehmste im Semine Anisi, (Anieß-Saamen) der ölichte Theil das Oleum essentiale (essentielle Oel) ist; Wo solches essentielle Oel aber eigentlich seinen Sitz im Saamen habe, deßgleichen, daß im Anieß-Saamen zweyerley Oele seyn, möchte eben wohl nicht allen, so bekannt und so gemein, als auch immer der Anieß ist, einem jeden kund und wissend seyn, wie dann diese Untersuchung, absonderlich die Residentz derer beyden verschiedenen Oele und um so viel mehr des essentiellen Oeles, an sich curiöse und noch wenigen im Sinn gekommen ist.

§. 4.

Von denen im Anieß-Saamen haftenden Oelen.

Solche zweyerley im Anieß-Saamen haftende Oele sind ein Oleum essentiale und ein Oleum expressibile oder wenn es separiret, genanntes Oleum expressum. Ich prätendire nicht zu sagen, als wenn diß was neues wäre, daß man zweyerley Oele und zwar die jetzterwehnte vom Anieß machen könne, gar nicht! Weil ich und jedermann wohl weiß oder in Büchern lesen kan, daß nebst dem essentiellen Oel, schon vor geraumen Jahren, auch ein ausgeprestes Oel vom Anieß ist gemachet worden, sondern ich sage, daß wenige daran gedacht oder examiniret, wie und wo diese Oele in solchem Saamen wohnen oder von der Natur angebracht sind. Der eintzige jüngere Mr. GEOFFROI in Paris ist beym Coriander, da er einmahl, vielleicht von ohngefehr, meist lauter Schalen vom Semine Coriandri destilliret, zum fernern Nachdencken und untersuchen gebracht worden, wo der Sitz des essentiellen Oeles in dergleichen Saamen sitze.

§. 5.

§. 5.

Und so ist denn ebenfalls im Anieß-Saamen alles rüchende essentielle Oel eintzig und allein in der äussersten Cortice oder in dem zarten Schälechen und Hülßchen, welches den innern Kern umschlüsset; Dagegen hat dieser innerste zarte Kern, welcher gemeiniglich durch ein, die Länge hinabgehendes Interstitium, in zwey Theile getheilet wird, wenig oder gar nichts rüchend auch überaus wenig schmeckendes, dabey aber doch vieles Oel und zwar das zweyte, nehmlich alles Oleum expressibile dickes und eher Butterhaftes als liquides Wesen, welches alles, wenn die Arbeit der Separation nicht allzu penibel und wenn der Saame etwas zu trocken, fast nicht practicabel wäre, ein jeder selbst probiren und sich dessen selbst vergewissern könnte; Wenigstens kan ein jeder leichte so viel separiren, daß er die Schale und den Kern auch nur koste.

Wo die beyde Oele im Anieß-Saamen anzutreffen seyn.

§. 6.

Dieser Umstand, daß das essentielle Oel nur allein in der äussersten Schale sitze, befindet sich nicht nur beym Anieß, sondern auch bey denen meisten Seminibus umbelliferis.

Anmerckung.

§. 7.

Nachdem aber insgemein zu allen chymisch- und pharmacevtischen Präparatis, allwo etwas vom Anieß-Saamen hinzukommet, allemahl das gantze Saamen-Korn, zu sagen, die Schale samt dem Kern genommen wird, so lassen wir die erwehnte Observation an seinem Ort gestellet seyn und halten uns an den ordinairen gantzen Anieß-Saamen.

Von dem Korn-Saamen.

§. 8.

Solcher Anieß-Saamen ist nicht allein reich von Oel, sonder das essentielle Oel ist auch überaus reich von rüch- und schmeckbaren Eigenschaften, wie ich denn unter den essentiel-

Eigenschaften des Anieß-Saamens und des essentiellen Oeles.

len Oelen keines kenne, so es übertreffen sollte; wo das geringste, ich will sagen, wo kaum der zwantzigste Theil vom Tropfen, solches destillirten Anieß-Oeles nur hinkommt, da wird mans schon mercklich rüchen und schmecken und ist der Geruch bisweilen mit aller Kunst so gleich nicht, oder doch ziemlich schwer, wieder zu vertilgen.

§. 9.

Von dem kräftigen oder artzneyischen Theile im Anieß-Saamen.

Alles, was demnach der Anieß-Saamen etwa besonders kräfftiges ausrichten und alles was man davon präpariren kan, oder wozu er als etwas rüchendes mag angewendet werden, das beziehet sich auf sein essentielles Oel, so in oberwehnten zarten Hülsichen sitzet und deßhalb, da er in Ansehung dieser ölichten Theile würcket, erwärmet und artzneyisch ist, haben ihn die Alten auch mit unter die quatuor semina calida majora gerechnet.

§. 10.

Gebrauch des Anieß-Saamen.

Der Anieß wird sowohl in Apothecken, als auch in der Küchen und Conditorey wegen seines süßlich angenehmen Geschmackes, zu vielerley Sachen, so an sich selbst, gebraucht. In Apothecken so wohl so in Körnern etwa ihn mit Zucker zu überziehen, als auch zerquetscht, oder gar pulverisirt, wie hiervon viele Præparata pharmacevtica, als Confectio Anisi solida, Confectio Anisi solutiva solida, Confectio Anisi solutiva emetica, Anisum laxativum, Anisum solutivum solidum, Tragæa aromatica, Species Dianisi MESUE, Species pectorales, Trochisci de Aniso und andere mehr könnten erzehlet werden.

§. 11.

OLEUM ANISI EXPRESSUM.

Wer OLEUM ANISI EXPRESSUM machen will, der pfleget es vom frischen Anieß-Saamen zu machen, da es denn ein grünlicht Oel giebt. Wäre von jedem Körnchen die äussere Schale ab, so würde das ausgepreste Oel wenig rüchen oder schmecken,

cken, auch nicht so grüne seyn, als es ist. Es ist kein officinale, wir übergehen es also.

§. 12.

Uebrige gebräuchliche Præparata.

Alle übrige gebräuchliche Præparata aber können von sauber getrocknetem Anieß gemachet werden und sind solche etwa Oleum destillatum Anisi, Aqua Anisi, Balsamus Sulphuris anisatus, Spiritus Anisi, Spiritus Salis Ammoniaci anisatus & Essentia Anisi, auch wohl Eleosacharum Anisi, Tinctura Proprietatis &c.

§. 13.

OLEUM DESTILLATUM ANISI.

Das OLEUM DESTILLATUM ANISI hat in der Zubereitung nichts sonderbares voraus, sondern wird eben so gemacht, als ein ander essentielles Oel. Man zerknicket oder zerstößt den Anieß, macerirt ihn mit Wasser und destilliret das Oel hernach in einer ordinairen Blase. Es wird häuffig im Magdeburgischen gemacht und um einen ziemlichen Preiß in Quantität versendet, so, daß mans nicht nöthig hätte, allhier selbst zu destilliren, wo man nicht recht aufrichtig reines haben wollte. Die es alldar machen, destilliren es mit ziemlich lebhaftem Feuer, und verversehen fein fleißig ihr Kühlfaß mit frisch Wasser, verfälschen es gemeiniglich mit saubern Baum- oder Mandel-Oel und andern betrüglichen Kunst-Stückchens, wie es dann der wohlfeile Preiß fast von selbsten bekennet, daß es ohnmöglich pur seyn kan. Zum Exempel. Wie sie den Anieß Centnerweise verkauffen, so kommt uns das Pfund allhier sechs bis sieben Dreyer, auch manchmahl wohl fast zwey Groschen zu stehen. Wenn ich nun den Anieß ohne Zusatz destillire, so liefert das Pfund ohngefehr eine halbe Untze Oel, die Remanentz kan ich zu nichts nutzen, kostet also die halbe Untze zwey Groschen aufs wenigste, zumahl wenn ich Feuer und Arbeits-Lohn zugleich mitrechne: Dagegen verkauffen die Anieß-Oelmacher solches Oel in solchem wohlfeilen Preise, daß uns hier zur Stelle die gantze Untze nicht zwey Groschen oder aufs höchste

zwey Groschen zu stehen kommt. Wäre solches Oel aufrichtig, so verkauften sie es ja vor noch einmahl so wenig, ja noch mehr, als die Hälfte wohlfeiler, als wie sie den blossen Anieß verkauffen, es wäre dazu kein Arbeitslohn, kein Feuer, keine Spesen wegen Destillir-Geschirre und andere Kosten nicht gerechnet, aus welchen Umständen man allemahl die additamenta und Verfälschungen schlüssen muß, ob man schon nicht allemahl so gleich sagen oder erforschen kan, womit es verfälschet oder versetzet worden, als welches ohnedem bey dergleichen starck rüchenden Dingen nicht so leichte zu entdecken ist, wiewohl ich in dem schönsten erkauften Anieß-Oel ein Oleum expressum und zwar den vierten Theil von einer halben Untze Anieß-Oel, wenigstens eine Drachmam, zugemischten Olei expressi ausgeschieden. Bey schlechtern Oel ist noch mehr Zusatz.

§. 14.

Eigenschaften des Olei Anisi destillati puri.

Oleum Anisi destillatum purum ist indessen eines von denen merckwürdigsten essentiellen Oelen, in so weit, daß es wie eine Butter, in dicklicher, schmieriger, und gar nicht flüßiger, Consistentz erscheinet. Ich habe noch keines, so dieses ebenfalls thäte, ausser das Oleum Rutæ (Rauten-Oel) angetroffen und observiret; Auch habe ich schon in des ersten Bandes zweyten Theile eine und andere Animadversion von diesem Oele erwehnet, unter andern habe ich auch wahrgenommen, daß dasjenige, was diß Oel in der Kälte andicket und gerönnend machet, eben nicht von dem gewaltsamen Destilliren dependiret, massen ich mit einer blossen Digerir-Wärme ein, auch im Sommer coagulirtes oder erstarrtes Oel destilliret; Noch zur Zeit mag ichs nicht decidiren, was es eigentlich sey, ob ich wohl allbereits mit ziemlichen Fuß judiciren kan, daß es kein Sal volatile ist, wie der Herr geheime Rath Hoffmann declariret.

§. 15.

§. 15.

AQUA ANISI wird (wie bekannt) zu gleicher Zeit, bey der Destillation des Oels, wenn das Oel ist separiret worden, gewonnen; Wer aber Aquam Anisi ausdrücklich, ohne viel Oel zu haben, destilliren wollte, der darf nur etwas weniges Saamen nehmen, solchen zerquetschen und mit einem guten Theil Wasser alsdenn gewöhnlicher massen destilliren.

AQUA ANISI.

§. 16.

Ich habe auch sonsten gerathen, daß man, wenn essentielle Oele von Kräutern, Blumen und Wurtzeln sollen destilliret werden, etwas gemein Saltz addiren möchte, welches man aber, um Anieß-Oel zu destilliren und häuffig Oel zu bekommen, beym Anieß nicht thun muß; Man kommt blind an, indem man alsdenn kaum halb so viel Oel, als ohne Saltz gewinnet.

Anmerckung.

§. 17.

SPIRITUS ANISI ABSTRACTITIUS wird verfertiget, wenn ich Semen Anisi confundire, ihn in ein Balneum Mariæ schütte und einen guten Spiritum Vini rectificatum davon abdestillire, solchen auch wohl nochmahls über neu Semen Anisi cohobire und abstrahire.

SPIRITUS ANISI ABSTRACTITIUS.

§. 18.

Wie man diesen Spiritum mit feinem Zucker und etwas klarem Wasser mildere, edulcorire, das edulcorirte nachgehends clarificire oder filtrire und zu einem so genannten AQUAM VITÆ ANISI, zu einem Liqueur, kurtz! zu einem Soopchen mache, wissen auch die so genannte Destillateurs, Brandweinbrenner und viele gemeine Leute fast in allen Ländern, am besten jedoch die Dantziger Fusel-Machers.

AQUA VITÆ ANISI.

§. 19.

§. 19.

EXTRACTUM ANISI.

Ob man aber schon ein ziemlich Theil Oel, durch oberwehnte Destillation oder auch durch die Abstraction cum Spiritu Vini vom Anieß ausscheidet, so muß man doch nicht gedencken, als wenn dieses alles oder in dem hinterstelligem Residuo gar nichts mehr vorhanden wäre, von demjenigen, was ich Oleum expressibile genannt, wie auch von dem in Anieß-Saamen existirenden wässerich erdhaften Theile bleibet bey allen Destillationen noch immer etwas und manchmahl ein gut Theil darinnen klebend und verwickelt zurücke, dahero man das Decoctum coliren, auch wohl gar filtriren, endlich evaporando von der Feuchtigkeit befreyen, inspißiren und von jedem adhibirtem Pfunde Seminis Anisi, ein paar Untzen EXTRACTI ANISI machen kan.

§. 20.

ESSENTIA ANISI.

Eine ordinaire ESSENTIA ANISI kan verfertiget werden, wenn ein guter Spiritus Anisi oder auch Spiritus Vini rectificatus über gnugsamen gröblich zerstossenen Anieß gegossen, damit digeriret, zuletzt etwa im Kolben bis zum anfänglichen destilliren erwärmet, und das, was übergangen, wieder drauf gegossen, wenn alles wohl erkaltet, coliret, exprimiret und auf die letzte das gantze Extract filtriret wird.

§. 21.

ESSENTIA ANISI ESSENTIFICATA.

Ein EXTRACTUM ANISI ESSENTIFICATUM oder eine ESSENTIAM ANISI ESSENTIFICATAM (wie mans hier nennet) aber zu machen, so nehme man erst ein Quart recht guten Spiritum Anisi, giesse solchen abermahls über so viel zerquetschten Anieß, daß er zwey quer Finger hoch drüber stehe, digerire, extrahire, und filtrire es, nach der Expreßion, hernach tröpfle man so viel rein Anieß-Oel hinein, als diese Essentz solviren und einschlucken will: Endlich zerlasse man eine Untze Extracti

tracti Anisi hierinn, thue es in einen Kolben, applicire einen Helm und circulire es in gantz gelinder Wärme, so bekommt man eine wahrhaftig Anieß-reiche schöne Essentz und rechtes Elixir Anisi.

ELIXIR ANISI.

§. 22.

SPIRITUS SALIS AMMONIACI ANISATUS kan auf vielerley Manier gemachet werden:

SPIRITUS SALIS AMMONIACI ANISATUS.

1) Man kan Spiritum Salis Ammoniaci & Spiritum Anisi mit eines zusammen destilliren, da nimmt man pulverisirten Salmiac, pulverisirten Anieß, Pottasche und Spiritum Vini, mischt es im Kolben unter einander und destillirt es gebührend, so ist das übergekommene Spiritus Salis Ammoniaci anisatus.

2) Oder man nimmt Salmiac, Pottasche und einen wohl saturirten Spiritum Anisi duplicatum, wie ich oben beym Spiritu Anisi abstractitio zu machen gelehret und destilliret diese drey Dinge per cucurbitam vitream behörig ab, wobey jedoch noch etwas Aqua Anisi mit im Kolben kan addiret werden, damit das Residuum nicht zu trocken werde und den Kolben zersprenge.

3) Oder man nimmt Salmiac, Pottasche, etwas Kalck, Spiritus Vini und Oleum Anisi und destillirt es.

4) Oder man nimmt allbereits destillirten Spiritum Salis Ammoniaci vinosum, schüttet solchen über Semen Anisi und abstrahirt ihn.

5) Oder man nimmt Spiritum Salis Ammoniaci vinosum und vermischt ihn mit einem guten Spiritu Anisi duplicato in gewisser Proportion, ohne solches zu destilliren.

6) Oder man nimmt Spiritum Salis Ammoniaci vinosum und tröpfelt so viel Oleum Anisi hinein, als er nur in sich nehmen und auflösen will, und macht ebenfalls ex tempore, ohne fernere Destillation, einen Spiritum Salis Ammoniaci anisatum.

7) Oder man nimmt Spiritum Salis Ammoniaci vinosum und

vermischt ihn mit Spiritu & Oleo Anisi zugleich, ohne das Mixtum weiter zu destilliren.

8) Oder aber man macht es nach dem Brandenburgischen Dispensatorio und destilliret jetzterwehnte drey vermischte Liquida, da die Proportion also vorgeschrieben stehet:

℞. Spiritus Salis Ammoniaci rectificati, uncias sex,
Anisi vel Spiritus Vini anisati rectificatissimi, libram unam,
Olei destillati Anisi, drachmas duas.

Welches man vorher in etwas digeriren und hernach zusammen abstrahiren kan. Im Dispensatorio stehet zwar, man soll es zuerst in eine Phiole thun, solche aufs beste vermachen, es darinnen acht Tage lang digeriren, alsdenn erst wieder in einen Kolben thun und daraus endlich destilliren; Allein es sind überflüßige und gar zu gelehrte Gedancken oder vielmehr unnöthige und am unrechten Ort angebrachte Vorsichtigkeiten. Denn warum soll mans aus einem Glase ins andere schmieren? Was soll denn die Phiole vor mehr Krafft zum digeriren und uniiren, als ein Kolben haben? Und da ich endlich errathen sollte, daß es der Angeber deßhalb gerathen, daß das mit einem weit engern Halse versehene Geschirr, die Phiole nemlich, etwa besser, als ein Kolben, verhindern soll, daß davon nichts exhalire, als zu welchem Ende er befiehlet, daß mans ja aufs beste vermachen müste, so möchte ich bald auf die Gedancken kommen, daß er diesen Spiritum auf solche Art niemahls selber digeriret, sondern die gantze Präparation nur im Cabinet ausphilosophiret; Massen der Spiritus Salis Ammoniaci sich nicht gar wohl im digeriren so feste einschlüssen läßt, sondern bey empfindender Wärme und mehrern Rareficirung der im Gefässe noch vorhandenen Luft, wenn die Verwahrung dermassen geschehen, daß er nicht an einem oder

oder dem andern Orte penetriren und in etwas Luft machen kan, lieber alles in Stücken zerschmettert (wie ich wohl ehe bey dergleichen allzu vorsichtigen Laboranten gesehen) als sich, also verschlossen, acht Tage digeriren läst. Man hat demnach dergleichen sonderbare Präcaution und Umstände nicht nöthig, sondern in so ferne man ja das Mixtum destilliren will, welches doch auch eben nicht so höchstnöthig, so darf man es nur gleich in den Kolben schütten, den Helm drauf setzen, einen unabgesprengten andern engmündigen Kolben, darein der Schnabel des Helmes passet, vorlegen, die Fugen nur gewöhnlicher Weise lutiren und, wie ich schon oben mit wenigem an die Hand gegeben, es vorhero nur etwas digeriren und so dann mit Gelindigkeit vollends über destilliren, so wird er in einem eintzigen Instrument, ohne doppeltes aus- und eingiessen, wobey noch eher das subtileste verflieget, in einem eintzigen Tage, dazu ohne eintzige Gefahr, fertig werden und dem andern, vermeyntlich mehr ausgekünsteltem, die Wage halten.

§. 23.

BALSAMUS SULPHURIS ANISATUS wird, nach dem Brandenburgischen Dispensatorio und sonst gebräuchlichem Wege, aus 1 Theil Florum Sulphuris und 6 Theil Olei Anisi gemacht, man setzt beydes zusammen etwa in einem Kölbchen in eine Sand-Capelle und digerirt es etliche Tage lang, so bekommt man ein ziemlich tingirtes Oleum Anisi oder einen von mir genannten Balsamum oleosum.

BALSAMUS SULPHURIS ANISATUS.

§. 24.

Man kan aber auch BALSAMUM SULPHURIS ANISATUM mit dem so genannten Corpore pro balsamis Sulphuris oder hepate sulphuris oleoso machen: Wenn man nemlich 1 Theil recht sauber verfertigtes hepatis Sulphuris nimmt, es

BALSAMUS SULPHURIS ANISATUS mit dem

Corpore pro Balsamis Sulphuris.

in Stücken schneidet, in einen Kolben thut, 4 Theile Olei destillati Anisi drauf giesset und es zusammen gelinde digeriret, bis es im Oel zerschmoltzen und beydes zusammen vereiniget ist.

§. 25.

Von der Verhältniß des Anieß-Oeles gegen den Schwefel.

Auch die Verhältniß des *Olei Anisi* gegen den Schwefel ist abermahls nachdencklich und von Seiten des Anieß-Oeles allerdings etwas besonders, so meines Wissens auch von niemand, als von mir, bisher ist observiret worden. Wenn Anieß-Oel mit Schwefel digeriret wird, so hat das Anieß-Oel diß vor allen andern destillirten und ausgepresten Oelen zum voraus, daß es am meisten, vom Schwefel in sich nimmt und solviret, wie alle andere Oele in der Welt nicht thun und kan man diese besondere Affinität zwischen dem Anieß-Oel und dem Schwefel oder des Anieß-Oeles prärogativische Geschicklichkeit zur Solution des Schwefels, hingegen aller übrigen Oele geringere Geschicklichkeit am besten sehen, wenn ich zuerst ein hepar Sulphuris alcalinum, alkalisirten Schwefel mache oder den Schwefel vorher mit einem Sale alcali fixo (fixen Laugen-Saltze) imprägnire und vermische: Wenn ich denn ferner, etwa jedesmahl eine Untze oder was vor Quantität mir nur beliebet, von solchem hepate nehme und mit allerhand verschiedenen Oelen, von jedem abermahls eine gewisse, also von allen egale Quantität genommen vermische, es mögen nun Olea expressa, ætherea oder essentialia, dicke oder dünne seyn, zum Exempel in einem Glase habe ich hepar Sulphuris alcalicum mit Oleo Amygdalarum, in einem andern mit Oleo Terebinthinæ, in einem andern mit Oleo Absinthii, mit Oleo Lini, mit Oleo Pini, mit Oleo Raparum, Olivarum, mit Oleo Menthæ oder was vor Oel es nur immer seyn mag und so auch eines mit Oleo destillato Anisi vermischt, in jedem Glase ist einerley Quantität Olei Anisi. Wenn ich denn endlich alle diese Infusa oleosa zusammen in eine grosse Sand-Capelle oder in ein Balneum setze, ihnen insgesamt egale, dabey aber nur gelinde, Digerir-Wärme gebe und also eines

nes, wie das andere, tractire, so wird man gleich gewahr werden, daß das Oleum Anisi das hepar Sulphuris, eigentlich aber nur den darinnen vorhandenen Schwefel am allerersten, vor allen andern daneben stehenden Oleis anpacket und auch mit der continuirten Digestion weit mehr, als andere, davon in sich nimmt und vom Alkali wieder liberiret, dahero sich auch augenscheinlich mehr andicket, wie die andere; Oleum Terebinthinæ und andere Olea destillata solviren comparativè überaus wenig und die Olea expressa thun allhier fast gar nichts, dagegen es freylich eine bekannte Sache ist, daß, wenn ich Olea expressa mit puren Schwefel, so nicht mit Alkali ligiret ist, scharf digerire oder gar koche, solche eine ziemliche Portion Schwefel in sich nehmen und das bewuste hepar Sulphuris oleosum constituiren.

§. 26.

Fortsetzung des vorhergehenden.

So, wie Balsamus Sulphuris anisatus nach obgedachter Vorschrifft des Dispensatorii soll gemachet werden, möchte er eben nicht allzu dicke, oder Balsamhaftig werden, welches doch indessen, der Gewohnheit nach, Balsam, tituliret wird; Wollte man aber auch dieses Präparatum (aus Schwefel-Blumen und Anieß-Oel) zu einer dickern und mehr balsamischen Consistentz machen, so dürfte man nur, wenn das Oel sein möglichstes von denen Schwefel-Blumen aufgelöset, solchen dünnen Balsam in ein Retortchen einlegen und etwas vom Oel abstrahiren, so würde das Rückständige allerdings sich mehr andicken und in ähnlichere Consistentz eines Balsams gerathen.

§. 27.

BALSAMUS SULPHURIS ANISATUS CUM

Im Dispensatorio stehet auch noch ein anderer Balsamus Sulphuris anisatus, ein compositus oder daselbst genannter BALSAMUS SULPHURIS ANISATUS CUM GUMMI AMMONIACO. Die Composition lautet also:

GUMMI AMMONIACO.

℞. Florum Sulphuris simplicium, unciam unam semis,
Olei Anisi, uncias quatuor cum semisse,
Granorum Gummi Ammoniaci, unciam semis.

Man soll es zusammen acht Tage lang stehen lassen und alsdenn filtriren. Wer es will verfertigen und also acht Tage lang stehen lassen, der wird besser reussiren, wenn er es in der Wärme stehen lässet und solche Zeit lang gelinde digeriret, ob es schon im Dispensatorio nicht verordnet ist.

§. 28.

ELEOSACHARUM ANISI.

Mit dem Oleo Anisi wird auch das noch ziemlich gebräuchliche ELEOSACHARUM ANISI gemachet, wenn etwa eine Untze gestossen feiner Zucker mit einem halben oder gantzen Quentchen Olei Anisi, nachdem mans starck oder schwach haben will, damit verrieben und unter einander gemischet wird. Es können auch Rotulæ Anisi mit solchem Eleosacharo Anisi gemachet werden.

§. 29.

Gebrauch des Olei Anisi zu LANGELOTTS Corallen-Tinctur.

Mit einem saubern Oleo Anisi hat LANGELOTT auch die Vorarbeit zu der nachdencklichen Corallen-Tinctur angestellet, welches, wenn alles an sich selbst richtig, auch noch ein und ander ferneres Ergründungs-Experiment erforderte und denn abermahls etwas besonders von denen Eigenschaften des Olei Anisi anzeigen würde.

§. 30.

Gebrauch des Spiritus Anisi abstractitii.

Der Spiritus Anisi abstractitius wird auch zu einigen Tincturen und Essentien und unter denen gebräuchlichsten zu Tinctura Proprietatis Mynsichti & Tinctura Tartari anisata, pro menstruo, statt schlechten rectificirten Spiritus Vini gebrauchet und angewendet.

§. 31.

TINCTURA PROPRIETATIS bestehet aus sechszehen Untzen Spiritus Anisi, einer Untze Elixir Proprietatis, einer halben Untze Confectionis Alkermes sine moscho & ambra und einer Drachma Florum Tunicæ; Es heist zwar, sie sollen zusammen digeriret werden, bis sich alles wohl tingiret und solle man das filtrirte mit Zuckercandi edulcoriren. Item daß auch einige Moschum & Ambram oder die Confectionem completam hinzuthäten; allein ich thue weder Moschum noch Ambram, noch Zuckercandi dazu, ich schütte auch nicht alles gleich untereinander, sondern extrahire erstlich die Flores Tunicæ mit dem Spiritu Anisi gantz allein und mische erst hernach, wenn es exprimiret worden, das Elixir Proprietatis und die Confectionem Alkermes dazu, digerire es zusammen etliche Stunden lang und filtrire es zuletzte: Wer es hernach will noch süsser haben, als es der Zucker bey der Confectione Alkermes gemacht, der kan sich so viel Zuckercandi hinzuthun, als er nur will, deßgleichen auch mit dem Moscho & Ambra verfahren.

TINCTURA PROPRIETATIS.

§. 32.

TINCTURA TARTARI ANISATA kan auf verschiedene Art gemachet werden:

Tinctura Tartari anisata.

1) Man kan in allem verfahren, wie mit der ordinairen Tinctura Tartari, nur, daß man hernach, statt Spiritus Vini, einen guten Spiritum Anisi zur Extraction anwendet und solchen auf das calcinirte Sal Tartari gieſt.

2) Oder man nimmt solch calcinirt Sal Tartari und Spiritum Vini und gieſt nur einiges Oleum Anisi hinzu.

3) Oder man tröpfelt eine gewisse Quantität Olei Anisi in eine schon fertige Tincturam Tartari simplicem vel ordinariam; Anderer Veränderungen zu geschweigen.

§. 33.

§. 33.

Anmerckung. Diß ist wiederum vom Oleo Anisi oder dem damit imprägnirten Spiritu Vini und bekanntem Spiritu Anisi zu observiren, daß es bey alkalischen Tincturen, als Tinctura Tartari, Antimonii, Metallorum und dergleichen gar ungemein die rothe Farbe erhöhet und öfters auch nur ein gar weniges recht dunckel-rothe vortreffliche Tincturen machet.

Das dreyzehende Capitel.
DE ANISO STELLATO,
oder
von dem Stern-Anieß.

§. 1.

Vorbereitung. Seyt einigen Jahren her ist in Teutschland noch eine Art Anieß mode und von fremden Ländern eingeführet worden, welcher nach und nach auch in die Apothecken und Medicin gerathen und nunmehro ebenfalls, als ein Subjectum vegetabile officinale kan consideriret werden: Solches ist der ausländische insgemein genannte Stern-Anieß. Bey dieser Art Anieß fehlets uns endlich nicht an Benennungen, wohl aber um so viel mehr an einer ausführlichen und hinlänglichen Beschreibung und Nachricht der gantzen Pflantze oder des Gewächses, wovon dieses Anisum stellatum kommt oder worauf es eigentlich wächst, dahero es auch der in phytologicis oder in Regno vegetabili sehr erfahrne TOURNEFORT nicht angeführet oder zu placiren gewust und weßwegen ich dieses Subjectum mit unter die, uns noch unbekannte Sachen, von denen eingeführten Exoticis in der Materia Medica, wie etwa Myrrha,

ha, Borax, Ambra grysea, Gummi Carannæ und dergleichen Dinge mehr rechne.

§. 2.

Benennungen des Anisi stellati.

Ich sage noch einmahl an Nahmen des zu uns kommenden Anieses, absonderlich an lateinischen Nahmen fehlets uns nicht; denn man nennet es Anisum Chinæ, oder Anisum chinense, Semen Badian, Anisum Russicum vel moscoviticum, Anisum indicum officinale. CLUSIUS und PARKINSON nennen es: Anisum exoticum Philippinarum insularum. GERHARDUS heist es Anisum indicum stellatum. Es ist Anisum peregrinum CASPARI BAUHINI und ZINGI fructus stellatus sive Anisum indicum JOHANNIS BAUHINI. Fœniculum Sinense FRANC. REDI. Cardamomum Siberiense Patavinorum Horti. Euonymo adfinis Philippinarum insularum Anisum spirans nuculas in capsulis stelliformiter congestis proferens P. ALPINI. In Apothecken heist man es gemeiniglich Anisum stellatum oder Semen Anisi stellati, im commercio auch wohl schlecht weg Badian und im Deutschen Indianischen oder Stern-Anieß.

§. 3.

Nachricht dieser Pflantze.

Man findet in allen Büchern weiter keine Nachricht, ausser was ein jeder selbst mit Augen sehen und mit Händen fühlen kan, nemlich bloß, wie die Frucht aussiehet und zwar, wie sie so aufgetrocknet zu uns kommt. Der eintzige CLUSIUS hat ein kleines Zweigchen, so er von einem die Philippinische Insuln bereisetem Engländer bekommen und welches auf denen Stengeln noch etliche festsitzende solcher gesternten Früchte gehabt, noch in Holtz-Schnitt stechen lassen, welches Zweiglein die übrige Autores alle zusammen, Johannes Bauhinus, Parkinson, Gerhard, Johnston und andere mehr, die etwas davon melden und ein Holtz oder Kupferstich haben, von gedachtem Clusio entlehnet, auch weiter nichts, als dessen Worte, so in sich halten, daß man von des Anisi stellati

Gewächs, Blättern und Blumen nichts erfahren können, erwehnen und nachbäten.

§. 4.

Wofür die Pflantze gehalten wird.

Man hält indessen bis dato die Pflantze vor einen Baum, auf welchem diese Frucht wächst, wie denn nach Holland und Franckreich einiges Holtz von China gebracht wird, so man insgemein Bois d'Anis oder Anieß-Holtz nennet, weil es nach Anieß rüchet, welches zu allerhand Cabinet-Arbeit verkünstelt und daß es Holtz von dem Baum des Anisi stellati sey, geglaubet wird.

§. 5.

Von der Frucht.

Da nun aber nur die blosse Frucht unser eigentliches Subjectum ist, so lassen wir um so viel mehr die andern Theile der Pflantze an seinem Ort gestellet seyn und begnügen uns mit der Hoffnung, zumahl weil diese Frucht immer mehr und mehr in Ansehen kömmt, daß man in kurtzen Jahren auch weitere Nachricht werde erlangen oder in Erfahrung bringen, wie die gantze Pflantze beschaffen sey.

§. 6.

Benennung der Frucht.

Diese Frucht wird Fructus stellatus, in Ansehung der Form, genennet, indem solche, wenn sie noch gantz ist, wie bekannt, einen völligen Stern repräsentiret: Dieser Stern bestehet gemeiniglich aus sieben bis acht bisweilen auch wohl neun Capsuln, in welcher jeden Capsul ein Kern vorhanden ist.

§. 7.

Beschaffenheit der Capsuln.

Jegliche Capsul ist an dem Ende, wo sie im Centro zusammen kommen und befestiget stehen, etwas breiter, als am andern äussersten Ende, so allemahl zugespitzt ist, siehet einiger massen, der Form nach, dem ausländischen Semini Cucurbitæ ähnlich, ist von aussen harte und rauhe, ungleich und hockerich, an der Farbe, roth-

braun-

braunlich, wie Eisen-Rost, inwendig aber glatt und glänzend, als wenn es überverniſſet wäre, abſonderlich in der Cavität, da der Kern gelegen. Die Capſul hält gemeiniglich unterwerts feſter zuſammen, als oberwerts, allwo ſie am erſten ſich zu öffnen oder von einander zu ſpringen pfleget.

§. 8.

Wie die Kerne beſchaffen

Die in den Capſuln liegende Kerne ſind etwas länglich rund, von der Gröſſe faſt wie Coloquinten-Kerne, haben eine harte, glänzend und glatte, an der Farbe, faſt wie, oder etwas dunckelbrauner, als Leinſaamen ausſehende Schale, unter welcher erſt der mittelſte rechte, brüchig und gelbliche Kern oder die Mandel vorhanden.

§. 9.

Aehnlichkeit der Frucht mit dem gemeinen Anieß.

So ungleich die gantze geſternte Frucht unſerm gemeinen Anieß ausſiehet und ſo wenig, als es auch ſonſten, andern Umſtänden nach, mit dem Anießkorn zu vergleichen iſt, ſo gleich und ähnlich kommet es doch gedachtem unſerm gemeinem Anieſe im Geruch und Geſchmack, maſſen es in allem, ja eher noch ſtärcker und penetranter, als ordinairer Anieß rüchet und ſchmecket, und eben deßhalb auch den Anieß-Nahmen bekommen hat.

§. 10.

Von den Beſtandtheilen des Aniſi ſtellati.

Es beſtehet das Aniſum ſtellatum auch aus eben denſelben Beſtandtheilen, wie das Aniſum vulgare, ſo, daß der ölichte Beſtandtheil ebenfalls das Haupt-Weſen in der gantzen Frucht ausmachet, worauf ſo wohl die Chymie und Pharmacie, als Medicin reflectiren muß. Ich bin nicht weniger verſichert, daß es auch, wie der ordinaire Anieß, ein zweyfaches, nemlich ein Oleum expreſſibile und ein Oleum eſſentiale deſtillabile hat: Das Oleum expreſſibile reſidiret auch in der innerſten mittelſten Mandel oder gedachtem brüchigen Kerne, wie beym gemeinen Anieß, der Kern des Aniſi ſtellati aber iſt dagegen mit dem Kerne des Aniſi vulgaris

ris in so weit mercklich unterschieden, daß das Oleum expressibile nicht so bloß, wie im gemeinen Anieß, sondern mit Oleo essentiali durch und durch vermenget, weßwegen er überaus starck nach dem essentiellen Oel rüchet und schmecket, so der andere Kern nicht thut. Ausser diesem, besitzen auch die Capsuln ein gut Theil Oel, die harte glatte und gläntzende Schale aber, so den innersten Kern umgiebet, nichts oder nach Proportion überaus weniges.

§. 11.

Worinnen sich Hermannus vergangen.

HERMANNUS hat sich in seiner Materia medica hierinnen vergangen, wenn er vorgiebt, daß bey Aniso stellato die Capsuln nur allein rüchen und schmecken, folglich auch nur allein Oel gäben, die Kerne aber, (sagt er) participirten von allem dem gar nichts. Der gute Mann hat vermuthlich nur den gantzen Kern, das ist an seiner äusserlichen glatten und harten Schale gerochen und gekostet, welche Schale, wie ich schon gesaget, freylich insipid, auch ohn allen Geruch ist, wo nicht etwas pulverichtes von denen Capsuln dran sitzen blieben; So ferne man aber diese harte glatte Schale ablöset oder auch nur die Kerne samt den Schalen zerstösset, so wird ein jeder nicht nur nicht geringen Anieß-Geruch, sondern auch recht starcken reichlichen, zugleich überaus angenehmen und süssen Anieß-Geschmack beym Kosten empfinden.

§. 12.

Angestellte Bearbeitung mit dem Aniso stellato.

Zu desto mehrer Vergewisserung habe ich Capsuln und Kerne, jedes besonders in gleichem Gewichte destilliret, so wohl mit Spiritu Vini, als mit Wasser, und bey jeder Destillation fast egal starck rüchend und schmeckende Liqueurs, bey der mit Wasser angestellten Destillation aber guten theils mehr substantielles Oleum Anisi von denen Kernen, als von denen Capsulis bekommen: Welches nicht allein dem Herrn Hermann widerspricht und was ich oben erwehnet, confirmiret, sondern auch noch diese Lehre giebt, daß, so ferne man die gläntzende Mandeln oder harte Kerne zu etwas gebrauchen

chen will, man solche niemahls gantz lassen, sondern entweder schälen und die harte Schale wegwerffen oder aber ungeschälet zusammen zerstossen soll, da sie sich alsdenn schon legitimiren werden.

§. 13.

Vom Gebrauch des Anisi stellati.

Und da Virtus specifica oder das vorzügliche Constitutivum im Aniso stellato eben derjenige essentiell-ölichte Theil, wie beym gemeinen Aniese ist, auch so rüchet und schmecket und also nichts erweißliches voraus oder geringer hat, als Anisum vulgare; So ist von selbst zu schlüssen, daß man Anisum stellatum nicht nur in Substantz eben so gut und zu allen dem, wie gemeinen Anieß, gebrauchen, sondern auch alles dasjenige, was man vom gemeinen Anieß präpariret oder mit denen Præparatis Anisi wieder verfertiget, eben so wohl und so gut vom Aniso stellato präpariren und darstellen kan.

§. 14.

Wozu Anisum stellatum in Substantz gebrauchet wird.

In Substantz wird Anisum stellatum theils zur Galanterie gebraucht, da solchen die Leute käuen um einen guten Athem davon zu haben willens, in Meynung, weil sie den Anieß-Geschmack und Geruch lieben, daß solches andern Leuten auch angenehm, welches aber nicht allezeit eintrift, massen auch den Anieß-Geruch und Geschmack nicht jedermann vertragen kan; Theils wird er auch in infuso, als ein pectorale, wie Thee, so wohl an sich selbst, als auch in geringer Portion mit dem Thee selbst zusammen, gebraucht. Und so wird er auch in Substantz in Apothecken, eben wie ordinair Semen Anisi, unter allerhand Species, pro infusis medicatis & Decoctis pectoralibus verschrieben.

§. 15.

Welche Præparata von Aniso stellato gemacht werden können.

Man kan von selbigen, wie ich zum Theil schon erwehnet, ebenfalls Oleum, Aquam & Spiritum Anisi stellati destilliren und so auch die Præparata Anisi welche mit Oleo oder Spiritu gemachet werden, davon darstellen, welche aber alle, weil sie weit kostbarer,

dabenebst nichts so gar besonder kräfftiges, als die vom gemeinen Anieß elaborirte, voraus haben, zur Zeit nicht im Gebrauch sind.

§. 16.

Von der Essentia Anisi stellati.

Die eintzige Essentiam Anisi stellati fängt man an, nach und nach mehr in Gebrauch zu bringen, welche indessen doch auf keine andere Weise, sondern eben so, als ich die Essentiam Anisi vulgaris zu machen gelehret, präpariret wird. Und so ist es auch mit allen übrigen Præparatis Anisi, sie mögen nun seyn vom Semine selbst, oder von dessen Oleo oder Spiritu.

Das vierzehende Capitel.
DE APIO PALUSTRI & HORTENSI,
oder
von dem Wasser- und Garten-Eppich.

§. 1.

Wie vielerley Species Apii bekannt sind.

Ich nehme nun wieder ein ander vegetabilisches Subject in der alphabetischen Ordnung, und zwar das APIUM für; so dem gemeinesten Nahmen nach, Eppich im Deutschen genennet wird. In der Botanique sind bis dato zwölf bis dreyzehnerley Species bekannt.

§. 2.

Apium officinarum.

Ich will eigentlich nur eine Art, nemlich das Apium officinarum vornehmen und die übrige unberührt lassen.

§. 3.

Vorerinnerung.

Man sollte meynen, diß wäre ein gemeines und bekanntes Sub-

Subject, mit welchem es auch in allen Dingen seine Richtigkeit oder geweisete Wege hätte, folglich wäre es wohl nicht der Mühe werth, daß man davon eine Abhandlung hielte; Allein! Gleichwie ich bis hieher zu alle meine Abhandlungen, noch kein eintziges Subject erwählet, bey welchem ich nicht allezeit etwas sonderliches zu bedencken gehabt, oder da mich nicht etwa ein oder ander nachdencklicher Umstand, manchmahl eine Ungewißheit, Mißbrauch, Mißverstand, falsche Nachricht, Präoccupation, ein theoretisches mit der Erfahrung nicht überein kommendes decisum oder irgends sonsten was dazu bewogen; Also mag ich auch allhier meine Motive, des vorzunehmenden Apii halber, in so weit zum voraus melden, daß mich hierzu ebenfalls einige hin und wieder schwebende Confusion und insonderheit die dann und wann geschehene gefährliche Verwechselung der Pflantze veranlasset hat, so daß ich hoffe mit vorhabender Abhandlung wenigstens so viel zu nutzen, daß manches Menschens Leben vielleicht dadurch noch kan gerettet werden.

§. 4.

Benennung der gebräuchlichen Pflantze vom Apio.

Die gebräuchliche Pflantze vom Apio wird genannt von CASPARO BAUHINO und TOURNEFORT Apium palustre & Apium officinarum von DODONÆO Eleoselinum, von TRAGO Apium vulgare, von TABERNÆMONTANO Paludapium und von JOHANNE BAUHINO Apium vulgare, ingratius. Die Nahmen Apium palustre, Paludapium und Eleoselinum haben einerley Bedeutung und Verstand, so daß man es nur vor ein Wörterspiel anzusehen hat, denn anstatt, daß CASPARUS BAUHINUS und TOURNEFORT das adjectivum palustre genommen und Apium palustre oder das pfützichte oder sumpfiche Eppich gesaget, hat TABERNÆMONTANUS zwey Substantiva, nemlich die Wörter Palus und Apium, die Pfütze und den Eppich, zusammen gehangen und Paludapium oder Pfütz-Eppich gesprochen. Dodonæus aber hat es noch gelehrter geben, also zwar eben das Wort Paludapium, allein nur nicht

nicht in Lateinischer, sondern Griechischer Sprache oder vielmehr mit einem von Griechischen Wörtern zusammengesetzten latinisirten Worte den Nahmen gebrauchen wollen, also Eleoselinum, statt Paludapium, gesaget, welches jedennoch, unum & idem ist, indem Eleo von ἕλος genommen, ἕλος aber palus und σέλινον apium heisset.

§. 5.

Von dem Worte Apium.

Das Wort Apium selbst wollen einige von apice herleiten:

1) Nemlich Apex heist auch Würde und Zierde pro metaphora, und da die Alten haben den siegenden Cronen von Eppich-Blättern gemacht aufgesetzt, so wollen obgedachte eben behaupten, daß das Kraut von Apice sey Apium genennet worden.

2) Andere aber expliciren die Derivation von Apibus oder von den Bienen, weil sich diese am Apio und Petroselino delectireten.

§. 6.

Deutsche Benennugen des Apii.

Im Deutschen wird es genannt Eppich, Epff, Epte, Hepffen, gemeiner Eppich, wilder Eppich, Bauren Eppich, braunes Peterlein, Merck, Wasser-Peterlein, Wasser-Morellen, Wasser-Merck, Zeller, Jungfrau-Merck und Wasser-Eppich.

§. 7.

Beschreibung der Pflantze.

Die Pflantze wächst in sumpfichten, schattichten Gegenden, bey Bächen, Pfützen und still stehenden Wässern, mit einem Wort, an feuchten und nassen Orten, es blüht im Julio und da sie mit flore rosaceo, umbellato begabt, so gehöret sie in TOURNEFORTS siebende Classe, allwo das genus Apii folgender Gestalt beschrieben wird: APIUM est plantæ genus, flore rosaceo & umbellato, plurimis scilicet petalis constante æqualibus, in orbem positis & calyci insidentibus. Is autem abit in fructum ex duobus seminibus compositum, exiguis hinc gibbis & striatis, inde verò planis. His notis addenda sunt folia in alas divisa seu costæ

ramo-

ramosæ innaſcentia. Sie wächſt bey drey Fuß hoch, und iſt ſonſt den Blättern, Blumen, Saamen, Wurtzeln, Geruch und Geſchmack nach, wohl bekannt.

§. 8.

Von den gebräuchlichen Theilen des Apii.

Eigentlich iſt nicht das Kraut oder die Blume, ſondern nur der Saame und die Wurtzel officinal, allein an einigen Orten braucht man doch auch die Blätter und Blumen, ja zuweilen die gantze Pflantze mit allen Theilen oder Apium cum toto.

§. 9.

Anmerckung.

Gleichwie aber nicht nur der Ort des Wachsthums, da es nemlich in Pfützen, Sümpfen, moraſtigen und naſſen Orten wächſet, ſondern auch zuföderſt deſſen Bey-Nahme paluſtre, als Apium paluſtre oder Paludapium, deßgleichen der deutſche Nahme Waſſer-Eppich ſehr equivoque iſt, hauptſächlich und um ſo viel mehr daher, weil auch noch eine andere Pflantze an ſolchen Gegenden zugleich wächſet, welche in den meiſten Stücken und Eigenſchaften dieſer Pflantze gleich kommet, ja welche ſo gar von einigen Authoribus mit eben demſelben Nahmen beleget und ſo wohl im Lateiniſchen Apium paluſtre vel aquaticum, als auch im Deutſchen Waſſer-Eppich iſt genennet worden, die jedennoch dem Effect nach, mit jener, wie Tag und Nacht unterſchieden, indem ſie nicht nur gefährliche und ſchädliche, ſondern offenbare giftige und tödtende Würckung an Menſchen und Vieh bezeiget, dagegen das officinale Apium nicht allein vor ſicher artzneyiſch, ſondern noch dazu vor eſculent und zur Speiſe dienlich zu ſeyn befunden iſt.

§. 10.

Kennzeichen des giftigen Apii.

Das höchſt-ſchädliche und giftige Kraut ſiehet zwar überhaupt nicht aus, wie das rechte Apium, allein indeſſen:

(1) Wächſet es (wie ſchon gedacht) an eben dergleichen ſumpfichten Oertern und Gegenden, wie das andere Apium,

(2) Es wächset eben so hoch und in selbiger Gestalt.
(3) Hat denselben Stengel.
(4) Solche Blumen.
(5) Saamen.
(6) Wurtzel.
(7) Safft.
(8) Geruch und
(9) Geschmack.

Ausser nur nicht dieselbe Blätter: Nachdem aber alle andere übereinkommende Gleichheiten und äusserliche Eigenschaften hinlänglich gnug sind, nicht allein einfältige, unverständige und unerfahrne zu einer Verwechselung zu verleiten, sondern auch einige Kräuter-kundige Männer und Frauen, Apothecker und andere Leute zu berücken, so ist es eben leider! mehr als zu viel in der Welt geschehen, daß solche Verwechselung und fatale Vergreiffung oder irrige Annehmung dieser unrechten Pflantze vor der rechten, allerdings und zwar zu traurigen Begebenheiten und Würckungen sich zugetragen, ja fast noch jährlich erfahren wird, so daß sich mancher Apothecker, wenn es von ihm hergekommen, noch dazu zu legitimiren gewust, weil er vors erste vom bösen Effect vorher nichts gewust, sondern vors andere auch mit authoritätischen Kräuter-Büchern hat darthun können, daß solches böse Kraut Apium palustre oder Wasser-Eppich deutlich gnug benahmet stehet und dabey nicht das geringste von einem gefährlichen, geschweige tödtlichem Wesen, sondern ehe von dessen artzneyischer Krafft gedacht wird.

§. 11.

Ein Umstand wird widerleget.

Zwar ist noch ein Umstand, damit man sich einiger massen in Apothecken entschuldigen könnte oder welches selbst die Medici annehmen könnten, nemlich dieser, daß obgedachte zwey meist gebräuchliche und das Jahr durch aufgehobene Theile der Pflan-

tze,

ze, ich meyne die Wurtzeln und den Saamen, stets in forma siccata oder aufgetrocknet, und nicht naß oder frisch, gebrauchet würden, dahero man sich auch nicht so leichte etwas böses oder gefährliches zu befürchten hätte, indem die Erfahrung zeigte, daß die von der auch giftigen Pflantze getrocknete Theile, Wurtzeln, Blätter und Saamen, nicht schädlich wären; allein ich antworte hierauf;

1) Erstlich hat man von dieser Sache gar noch nicht recht suffisante Erfahrung, wie sich diese getrocknete Theile der giftigen Pflantze bey allerhand Præparatis und Medicamentis wahrhaftig verhalten, und ob sie keinen Schaden thun, wie ich dann, vor meine Person, hiermit gedencke niemahls einige Experimenta bey Menschen zu machen, noch sonsten jemanden dazu angerathen haben will, theils weil es gefährlich, und theils auch, weil wir endlich, GOtt Lob! mit gnugsam sichern Medicamentis versehen sind, also nicht nöthig haben, an dergleichen Medicamenta & Experimenta ancipitia & insecura zu gedencken.

2) Frage ich, wie excusirte man sich dann bey solchen Begebenheiten, wenn frische Wurtzeln oder Succus foliorum gebrauchet würde? allwo es offenbar tödtlich ist.

§. 12.

Von dem Celeri.

Nachdem man aber zu jetzigen Zeiten, so wohl hier, als in den meisten andern Ländern, noch eine andere Speciem Apii hat, welche in Gärten gezeuget und gar häuffig zur Speise, absonderlich die Wurtzel davon, unter dem Nahmen von Celeri, gebrauchet wird, und von dessen Blättern und Wurtzeln, selbst wenn sie frisch genossen werden, gleichwohl noch niemand etwas böses oder schädliches wahrgenommen hat, so will ich bey dieser Gelegenheit, hiermit einen jeden wohlmeynend angerathen haben, daß, so ferne er etwas vom Apio, es sey was es wolle, nöthig habe oder zum artz-

neyischen Gebrauch sich colligire, man sich lieber, um aller Gefahr aufs sicherste zu entgehen, dieses Apii hortensis bediene, hingegen alle, in Pfützen, Bächen, Morasten, Sumpfen, Ufern und wildwachsende Species fahren lasse, ja gar aus den Apothecken verbanne, gesetzt! daß man auch die giftige in langer Zeit nicht attrapire oder untermischt bekäme: auch nur einen eintzigen Menschen auf solche Weise um das Leben zu bringen, ist kläglich und betrübt gnug, ja schon zu viel.

§. 13.

Verschiedene Species vom Apio hortensi

Hiebey dienet zu wissen, daß es selbst von Apio hortensi abermahls verschiedene Species giebt, denn selbst die gemeine Petersilie wird von CASPARO BAUHINO und TOURNEFORT auch JOHANNE BAUHINO und DODONÆO Apium hortense genennet, davon aber jedoch allhier und anjètzo gar nicht die Rede ist, sondern man hat auch noch Apium hortense Virgineanum, Apium crispum, Apium hortense latifolium und andere mehr. Nun wird letzt erwehntes Apium hortense latifolium CASPARI BAUHINI & TOURNEFORTII (welches JOHANNES BAUHINUS auch genennet Apium hortense, magnum, vulgari hortensi Petroselino, vocato, Sapore idem, sive Angelicanum hortense) zwar an den wenigsten Orten vor die Celeri gebraucht und habe ich auch in so weit nichts dawider zu sagen, allein Mr. TOURNEFORT giebt in seinen Institutionibus Rei herbariæ, ausser dieser, doch noch eine andere Speciem Apii vor die eigentliche und rechte Celeri an, die er nennet: Apium dulce, Celeri Italorum H. R. Par. und Selinum sive Apium dulce Parck. bey welche er auch mit Frantzösischen Buchstaben den gewöhnlichen Nahmen Celeri hinten ansetzet.

§. 14.

Wovon die Species Apii hortensis herkommen.

Verschiedene Authores wollen, als wären die Garten-Species insgesamt vom gemeinen Apio palustri hergekommen oder alles Apium hortense anfänglich nichts anders, als Paludapium, sive

sive Apium vulgare, selbst gewesen und sagen ausdrücklich, daß das gemeine Apium sich erst also verbessere und zu Apium hortense werde, wenn es aus der Wildniß in die Gärten versetzet und eine zeitlang der Saamen wieder gesäet, hernach verpflantzet und dergestalt etliche Jahre lang mit Fleiß cultiviret würde, es höre auf, auf die letzte, Apium palustre vulgare zu seyn, und wäre endlich in Apium hortense degeneriret oder zu Celeri verändert; Ich lasse diesen Umstand in seinem Werth und Unwerth beruhen und kan, aus Mangel eigener Erfahrung in dieser Sache, es weder contradiciren noch affirmiren; massen es uns auch gleich viel gelten kan, es mag die Celeri in den Gärten ihre erste Abkunft vom Apio palustri haben und erst zu solchem Apio erkünstelt worden seyn, wie solches dann in der Horticultur gar nichts neues wäre, oder aber es mag von einer stets gewesenen, besondern Art dependiren, gnug! daß dieses Apium dulce kein Apium palustre mehr ist und man zur Sicherheit lieber dieses Garten-Apium gebrauchen soll, also in Apothecken allemahl als das Apium palustre vel Paludapium vulgare consideriren mag.

§. 15.

Von dem Apio palustri.

Will aber jemand das gemeine Apium palustre dennoch gebrauchen, so kan ichs zwar geschehen lassen, allein man sehe sich wohl für, daß man das rechte, und ja nicht das giftige, wähle. Das rechte Apium palustre distinguiret sich insonderheit und zwar eintzig und allein an den Blättern, vor dem giftigem: Dieses giftige hat längliche tief eingekärbte, jenes nemlich das gebräuchliche Apium kurtze, zwar auch eingeschnittene, indessen aber bey weitem nicht so schmal-lange, sondern kurtz-breitere und gemeiniglich auf einem Stengel drey Blätter.

§. 16.

Von der Garten-Celeri.

Von dem giftigen Wasser-Eppich werde ich vorjetzo abstrahiren, weil ich hernach besonders etwas davon zu erwehnen ge-

dencke. Und wie die hiesige Garten-Celeri aussiehet, habe ich nicht nöthig, ausführlich zu beschreiben, weil es vermuthlich einem jeden ohnedem bekannt gnug ist; daß man sie Celeri Italorum oder der Italiäner Celeri heisset, kommet daher, weil diese Nation am ersten angefangen, die rohe Wurtzeln, als Speise, zu genüssen, bis solches weiter und weiter, also endlich auch in hiesigen Gegenden Mode worden, dergestalt, daß man sie so wohl rohe, in Scheiben zerschnitten, mit Eßig und Baumöl (wie bekannt) statt der Sallat, als eine Neben-Speise zu Fleisch und Fische, als auch gekocht bey Pottages, Bouillons, Suppen und allerhand Speisen, dazu rechthäuffig, gebrauchet.

§. 17.

Fortsetzung des vorhergehenden.

So gebräuchlich und gesund aber diese Celeri-Wurtzel insgemein genommen wird, so finde ichs doch nachdencklich, daß sie ebenfalls etwas vom einem solchen gelben Succo in sich hat, als die giftige und in welchem Succo bey der giftigen Pflantze eben das ärgste Gift wohnet. Nur findet sich folgender Unterscheid:

1) Bey der eßbaren Wurtzel ist der Saft weniger, hingegen bey der giftigen mehr.

2) Bey der Celeri kommt er sparsamer und bey der giftigen hingegen reichlicher und geschwinder herfürgequollen.

3) Ist er auch bey der giftigen etwas mehr orange-farbicht als bey der andern:

Indessen aber überhaupt, dem Ansehen nach, ziemlich übereinkommend, so daß wenn giftige und gute Wurtzeln, untereinander geschnitten oder auf gleiche Wese zum Essen ajustiret wären, solche gar schwerlich würden zu unterscheiden oder eine vor der andern zu erkennen seyn, folglich den allerklügsten betrügen und ums Leben bringen könnten, gleichwie es in der That schon manchem begegnet ist, daß er die giftige Wurtzel, vor die sichere Celeri gegessen und darüber seinen Geist hat aufgeben müssen: Es siehet

eine

eine wie die andere aus, schmeckt und rüchet auch bey nahe vollkommen einerley, bloß daß die giftige etwas stärcker, penetranter und eher geiler oder eckelhaftig-süßlicher, als die andere, rüchet. Kurtz! man hat sich in acht zu nehmen.

§. 18.

Von den gebräuchlichen Theilen des Apii officinalis.

Uebrigens habe ich vorhin schon gesaget, daß man insgemein nur zwey Stücke vom Apio officinali nemlich die **Wurtzel** und den **Saamen**, als partes officinales, anzusehen hätte: Radix Apii gehöret unter die quinque radices aperientes majores, und Semen Apii gehöret unter die quatuor Semina calida vel carminativa minora. Beyderley Stücke kommen zu allerhand Medicamenta Galenica vel purè pharmacevtica, zu Species, Decocta, Syrupos und dergleichen, item pro Unguento ex Apio und an einigen Orten wird, wenn die Pflantze in der Blüte stehet, von Stengeln, Blättern und Blumen zusammen, die Aqua Apii destilliret. Annoch inspißiren etliche den exprimirten Succum zur Consistenz eines Extractes, und verwahren ihn auch unter dem Nahmen, vom Extracto Apii è Succo. Mehr erwehnter TOURNEFORT sagt, wenn ein Quentchen dieses Extractes vel Succi Apii inspissati mit 2 Quentchen Corticis Chinæ Chinæ vermischt gebraucht würde in Quartana, so würde der Effect **niemahls** fehl schlagen, welches aber, wie bewust, die China Chinæ auch wohl allein verrichten kan; indessen müssen diese Dinge und gähling Fieber-vertreibende remedia, **mit grösster Behutsamkeit und zu rechter Zeit** gebraucht werden, weil man sonst mehr Schaden als Nutzen mit zuwege bringen kan, und allhier der ordinaire Marckschreyer Ausspruch, da sie sagen: hilffts nicht, so schadet es doch nicht, gantz und gar nicht Platz findet; denn gar offters helffen diese Dinge nicht, und schaden doch; ja sie schaden leider! mehr als zu offte, wann sie auch gleich würcklich helffen: Sie helffen nehmlich geschwinde vom starcken Fieber oder Paroxysmo des Fiebers und disponiren dargegen den Körper, zu einen weit ärgern, Schwind oder Wassersüchtigen Zustand, wo nicht gar geschwin-

geschwinden Tode, gemeiniglich aber zu continuirende Schleich-Fieber.

§. 19.

Innere Beschaffenheit des Apii.

Nachdem wir nun in so weit unser Subject beschrieben, so wird noch übrig seyn, von dessen innern Beschaffenheit oder der Mixtione chymico-physica etwas zu erwehnen; LEMMERY sagt: die Pflantze habe viel Sal essentiale, Oleum & Phlegma, TOURNEFORT spricht, sie gäbe viel Schwefel, König sagt: sie hätte Phlegma acidum, Oleum copiosum, Spiritum urinosum, und genug salvolatile concretum. Herr Doctor und Professor Juncker gedencket der Wurtzel und sagt: sie bestünde e partibus alcalinis, parcius nitrosis & sulphureis atque aliqua mucilagine. Allein es dienet hierauf zur gütigen Nachricht, daß Mons. TOURNEFORT alle seine Examinationes und chymische Analysirungen derer Vegetabilien auf einerley Art, dabey aber auf eine gewaltsame Art angestellet, da sie dann gemeiniglich auch alle einerley lieffern, nemlich er hat sie alle in die Retorte geworffen und verbrannt oder igne aperto getrieben, dahero er auch immer vom Spiritu urinoso, Sale volatili, Oleo copioso, Phlegmate acido und solchen vier allgemeinen davon entstehenden Productis schwatzet, welche Art Untersuchung aber gar nichts taugt, indem alle partes constitutivæ, theils geändert und verkehret, theils und zwar meistens gar destruiret werden, und da ich mich hierüber schon zu andern Zeiten weitläufftiger expliciret, so halte ichs nicht nöthig, dergleichen anjetzo zu wiederholen. Herr Doctor König aber saget von solchen Dingen weiter nichts, ausser was er in gedachtem Tournefort gefunden, ist also ein blosser gut ehrlicher Nachbeter. Und MONS. LEMMERY nebst dem gelehrten Hn. Juncker möchten was zu thun kriegen, wann sie das, was sie vom Apio oder der Radice Apii angeben, als wäre es drinne, accurat beweisen solten: Ich habe 3 Pfund und 9 Untzen foliorum Apii recentis genommen, solche exprimiret und 2 Pfund und 2 Untzen Succi expressi davon, hernach aber mit grosser, langwieriger, und mühsa-

men

men Arbeit kaum 1 Quentchen und etliche Gran von einem braunen crystallinisch-salinischem Wesen erhalten, welches ein so genanntes Sal essentiale heissen muß; allein es ist weder alcalinisch, noch nitröse, auch hernach gar schwer zur völligen Solution im Wasser wieder zu bringen: Es schmecket gar wenig salinisch, sondern eher terrestrisch, führt sich auch also meistentheils auf der glüenden Kohle auf, mit einem Worte, es ist ein solches Magma, das man nicht einmahl groß in Consideration ziehen oder etwas davon machen darff, weil man zur Noth von allen Kräutern, nemlich von der Menge etwas weniges von dergleichen Schmieralien herstellen könnte.

§. 20.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Hiernächst aber habe ich befunden, daß in den Foliis Apii ohngefehr die Helffte von Partibus extrahibilibus vorhanden: es sind darinnen einige gar wenige von geringer Quantität Kraut nicht einmahl abzuscheidende partes oleosæ essentiales, hernach meistentheils partes gummosæ vel Extractum aquosum, und endlich auch ein ziemliches von resinösen Theilen, die andere Helffte aber bestehet von solchen, welchen weder das Wasser, noch der Spiritus Vini mehr was anhaben kan: Ich habe zum Exempel von einer Untze Herbæ Apii kein substantiell Oel (wiewohl die Menge etwas giebet,) hingegen 3 Quentchen, 2 Scrupel und 6 Gran Extracti aquosi primi und kaum ½ Quentchen Extracti spirituosi secundi, bey der Contre-Extraction aber von gleicher Quantität, getrockneten Blättern, 2 Quentchen 2½ Scrupel Extracti spirituosi vel resinosi primi, und 1 Quentchen und 17 Gran Extracti aquosi secundi erhalten.

§. 21.

Bearbeitung mit der getrockneten radice Apii.

Eine Untze getrockneter Radicum Apii hat die Helffte vom Extracto aquoso primo, nemlich ½ Untze und nur ½ Quentchen vom Extracto spirituoso secundo, bey umgekehrter Extrahirung aber, nemlich wann eine Untze Radicum Apii zuerste mit Spiritu Vi-

ni rectificatissimo völlig extrahiret worden, 1½ Quentchen Extracti resinosi primi und 3 Quentchen Extracti aquosi secundi gegeben, also, daß auch allhier die partes gummosæ & mucilaginosæ die Oberhand haben, und die andere Helffte unauflößliche Theile sind: Die Destillata zeigen gar nichts ölichtes; und ich kan weder etwas alcalisches noch nitröses wahrhafftig darstellen noch finden.

§. 22.

Vom Semine Apii und dessen Bearbeitung.

Semen Apii scheinet noch der kräfftigste Theil von der Pflantze zu seyn: In selbigem sind zuerst zweyerley Olea, erstens ein Oleum destillabile essentiale und 2tens ein Oleum expressibile, und befinden sich diese zweyerley Oele fast in allen seminibus plantarum umbelliferarum, gleichwie ich solches in dem Capitel de Aniso ausführlich demonstriret habe, da ich erwiesen, daß das Oleum essentiale in der äussern Corticula, und das andere Oleum expressibile in dem innern Nucleo residiret. Gleichwie aber Semen Apii ziemlich klein, bey welchem dergleichen Separationes fast nicht practicabel sind, also kan ich auch allhier das Oleum expressum separatim nicht demonstriren: Damit man aber nicht in die Gedancken falle, als käme ich auch mit etwas aufgezogen, so ich selbst nicht demonstriren könnte, so kan der Zweiffelnde nur einige Extractiones cum Spiritu Vini rectificatissimo selber anstellen, so wird er solch ölicht schmiericht Wesen zu sehen bekommen, indem es mit einigen resinösen Theilen vermischet ist. Das Oleum expressum purum hat, wenn es geschieden werden kan, wenig Geruch und Geschmack; Dahingegen liegt alles characteristische von der gantzen Pflantze, dem Geruche nach, in dem Oleo essentiali. Nächst diesem findet sich etwas scharffschmeckendes, in den Partibus resinosis, bey welchen nemlich zugleich das Oleum expressum vorhanden, und ist es artig, daß diese spirituöse oder resinöse Extractiones der Farbe nach, gantz grün erscheinen: 1 Pfund Seminis Apii giebt ohngefehr 2½ Scrupel Olei destillati essentialis. Und von 1 Untze solches Saamens, habe ich per Extractionem

nem 3 Quentgen 2 Gran Extracti aquosi primi und 24 Gran Extracti resinosi secundi; Durch die Contre-Extraction aber 5 Scrupel und 6 Gran Extracti resinosi primi, und 2 Scrupel 17 Gran Extracti aquosi secundi empfangen.

Das funfzehende Capitel.
DE APIO PALUSTRI VENENATO,
oder
von dem giftigen Wasser-Eppich.

§. 1.

Vorerinnerung.

Nun wollen wir noch mit wenigem, die so höchst schädliche Pflantze, die in den meisten Stücken mit dem Apio palustri & hortensi, ausser den Blättern, überein kommet, betrachten. Es ist mit diesem Gewächse und absonderlich mit der Wurtzel schon manch Unglück in der Welt geschehen, so daß viele davon einen gählingen Tod erlitten, einige aber dann und wann dem Tode noch sind entrissen worden. Und da alle Medici nicht Botanici sind oder von den Vegetabilien, auch nur dem äusserlichen Ansehen nach, nicht hinlängliche Kundschafft haben, anbey auch doch solche manchmahl, eben dergleichen fatale Begebenheiten erfahren, und von denen Verstorbenen ihre Obductions-Scheine, oder wegen des genossenen gifftigen Vegetabilis ihr Gutachten haben ertheilen müssen, so ist es gekommen, daß sie, aus Mangel der Botanischen Wissenschafften, solcher Pflantze allerhand, zum Theil selbst erdichtete, und unbehörige Nahmen gegeben. Ja es erhellet aus einiger Botanicorum Schrifften selbst, da sie die Pflantze, vor ihre Person, wiederum besonders tituliret, daß sie damit angezeiget, daß sie solche Pflantze selber nicht einmahl recht gründ-

lich gekannt oder nicht gewust haben, daß es eben dieselbe sey, welche ein anderer Author, der vor ihrer Zeit gelebet, allbereits so und so benahmet hat; dieses wird um so viel mehr daraus confirmiret, wann sie in der Beschreibung, auch in Erzehlung der Krafft und Würckung solcher Pflantze gar kein Wort erwehnen, daß sie schädlich, gefährlich und giftig sey, ja wann sie wohl noch gar dergleichen offenbar gifftiges Gewächs vor Artzeneyisch ausgeben und daß es insonderheit in dieser und jenen Maladie ein besondern Nutzen habe, dem Leser anrühmen.

§. 2.

Verschiedene Benennungen dieser Pflantze.

Aus allen diesen Umständen ist entstanden, daß man die Pflantze nicht nur allerley benahmet, sondern auch zu allerhand differente Genera rangiret hat: Einer hat sie zu die Apia oder d Genus vom Apio, ein ander zu Anagallis, der 3te zu Phellandryum, der 4te zu Oenanthe, der 5te zu Myrrhis, der 6te zu Cicuta, der 7de zu Cicutaria, der 8te zu Petroselinum, der 9te zu Aconitum, und der 10te zu Sium gerechnet und alsdann mit allerhand, stets differenten Beynahmens beleget; dann es ist genennet worden: Myrhis palustris; Oenanthe, Cicutæ facie, Anagallis aquatica; Petroselinum sylvestre sive caninum; Cicuta palustris; Cicutaria palustris fœtida, Apium aquatile vel aquaticum, auch Apium palustre selbst, und dergleichen mehr. Ein gewisser Regenspurgischer Medicus, der die vor etlichen Jahren daselbst an eben dieser Wurtzel verstorbene Studenten seciren helffen, und im Obductions-Schein die Pflantze auch recht gelehrt hat benennen wollen, nennet sie: Aconitum cœruleum Petroselinoide, odore Angelicæ, Radice Ireossimili CASPARI BAUHINI: Ja, der Titul ist weitläufftig genug, dabey ziemlich undeutlich, jedoch ließ ich dessen Gedancken immerhin paßiren, wann er nur nicht dabey gesetzet, daß der Titul aus CASPARI BAUHINI Pinace sey; denn da dieses sich nicht also in der Wahrheit befindet, massen weder im Bauhino, noch sonst in einem Buche in der Welt dergleichen Nahme

oder

oder Titul gesehen noch erhöret worden, oder zu finden ist, so erscheinet diese Gelehrsamkeit desto ridiculer.

§. 3.

Eigentliche Benennung.

Eigentlich und mit Grunde der Wahrheit ist unsere jetzt unter Händen habende Pflantze: Sium alterum DODONÆI, und Sium alterum, Olusatri facie LOBELII, als welcher es noch am deutlichsten hat zeichnen lassen. Ferner ist es Sion aquaticum, rugosis foliis, trifidis, multifidis & dentatis MORISON. Es ist Cicuta aquatica GESNERI, nach JOH. BAUHIN. Und nach C. B. ist es Sium, Erucæ folio, nach TOURNEFORT aber Sium palustre, alterum, foliis serratis. Im Horto Eystædtensi heist es Cicuta maxima und von RIVINO Cicutaria, von PARCKINSON Sium majus alterum angustifolium, und von TABERNÆMONTANO Sium majus angustifolium. Einige haben es Cicucatariam fatuam & Herbam venenosam LOBELII, auch wohl Cicutariam fœtidam und noch auf andere Art mehr genennet, aber auch nur zur Confusion. Im Deutschen wird es an den meisten Orthen **Wasser-Eppich, Frosch-Eppich** und **Wasser-Merck** genennet; allein da eben das andere Apium auch Wasser-Eppich, Wasser-Merck und dergleichen geheissen wird, so ist um so viel mehr darauf zu beobachten. In Sachsen nennt man es Bartzen-Kraut und in hiesigen Gegenden heissen es die Fischer und Land-Leuthe gemeiniglich **Berste-Kraut**, wiewohl ich observiret, daß das gemeine Volck auch andere schädliche oder giftige Kräuter mehr **Berste-Kraut** nennet. Die Engeländer heissen es Long-Leaved Water-Hemlock. Die Niederländer nennen es The troede Water-Eppe; Die Italiäner heissen es Gorgolestro und die Spanier Rabacas. Und da es florem rosaceum & umbellatum hat, gehöret es in TOURNEFORTS 7de Classe. Wie es wächset und aussiehet, kan man aus frischen und aufgetrockneten, blühend und Saamentragenden sehen.

§. 4.

Von dem Wachsthum und Beschaffenheit der Pflantze.

Es wächset, wie man schon vorhin vernommen an feuchten Oertern, Sumpffen, Pfützen, Morästen, nassen Wiesen, an Ufern der Flüsse, da sie nicht ströhmen, und das Wasser stille stehet, pflegt im Julio zu blühen und im Augusto oder Septembri Saamen zu tragen. Die **Wurtzel** ist anfänglich hohl und grüne, hat dabey die Quere durch interstitia, und ist inwendig bey solcher Zeit gantz weiß gläntzend tapetziret. Je älter und grösser sie aber wird, je mehr vergeht die Hohligkeit und grüne Farbe; Sie wird nach und nach härter, voller, maßiver und von aussen weißlich gelb oder gelblich weiß, da sie dann endlich, wann sie zur Vollkommenheit gelanget, die Grösse einer grossen Faust bekommet; und gemeiniglich auf Wiesen oder festen Grunde auch stärcker und maßiver zu wachsen pfleget, als im Sumpffe oder Wasser; Ueberhaupt aber ist sie eben so wohl, wie die Garten-Celeri, mit vielen kleinen Wurtzeln oder Zasern, absonderlich unterwärts, versehen, als an welchen sie im Wasser eigentlich Wurtzel fast, oder welche kleine Zasern und Wurtzeln eben im Moraste sich verwickelt, und das Fundament vom gantzen Gewächse sind. Und da sichs gar offters zuträget, daß die kleinen Zasern entweder abfaulen, oder abreissen, oder bey fallendem Wasser, die obere grosse Knollen von den kleinern Wurtzeln auch wohl abtrocknen, also gar leichte loßgehen, absonderlich des Winters, da Frost und Eyß auch dazu mit contribuiret, so sind diese loßgegangene Stücke endlich nach und nach gar in die Ströme gekommen und fortgeschwommen; Solches haben verschiedene Leute, alsdenn vor verschüttete oder verlohrene Celeri-Wurtzel aufgefischet und zu ihren grösten Schaden genossen, als auf welche Weise nur noch erst vor einigen Jahren in einer benachbarten Stadt die betrübte Begebenheit erfolget, und daran auch sonsten schon mancher Mensch den Tod erlitten. Allhier um Berlin wächst es häuffig am Ufer, zuförderst aber, in denen stillstehenden Ausfliessungen und Ausbügungen der Spree und so auch an andern sumpfichten Gegenden; Dabey ich auch noch eine andere Speciem

ciem gefunden, welche LOBELIUS nennet; Sium, sive Laver Dioscoridis olusatri folio, sive Pastinaca aquatica, und die nicht sonderlich, ausser, daß letzteres ein etwas grösseres Blat hat, unterschieden ist.

§. 5.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Von unserm Gewächse, dem Sio altero, dienet auch zu wissen, daß es insonderheit in der Wurtzel mit einem Orange-gelben Succo versehen, welcher sich zwar über die Pflantze über und über ausbreitet, indessen doch scheinet seinen Quell und Ursprung aus der Wurtzel selbst zu haben, gestalt er alldar am reichesten vorhanden und von daraus immer weniger und weniger, jedoch den gantzen hohlen Stengel hinauf zu spüren ist, auch bey dessen Zerschneidung herfür gequollen kommt. Hiebey ist noch diß zu remarquiren, daß je älter die Wurtzel wird, je mehr sich der Safft vermehret, ferner, daß der Safft comparativè mehr nach der Peripherie, als nach dem Centro zu, und in eigenen Canälchen, vorhanden ist. Die Wurtzel rüchet und schmecket, wie Celeri, nur ist der Geruch guten theils penetranter, der Geschmack zwar anfänglich annehmlich, allein er hinterläst etwas beissend oder fressendes auf der Zunge. Endlich habe ich auch observiret, daß in diesem rothgelben oder Orange-farbigten Saffte eigentlich der Virus, das gifftig und schädliche Wesen residire oder zugegen sey, so daß ich sagen kan: Es ist zwar die gantze Pflantze, weil sie durch und durch mit diesem Saffte inficiret oder weil selbiger durch und durch in allen Theilen circuliret, schädlich und gifftig, es ist auch die junge und grüne Wurtzel gleichmäßig schädlich, allein das allergefährlichste, schädlichste und gifftigste ist doch in den alten mit mehr gelben Saffte begabten Wurtzeln und diese sind die schlimmste, so daß mir, da ich an eine frisch aufgeschnittene nur bloß starck roche, gewiß recht wunderlich darnach wurde.

§. 6.

Nachdencklicher Umstand der Wurtzel.

Nachdencklich aber ist es, daß diese Wurtzel ihr schädliches We-

Wesen, wenn nicht gantz und gar, jedoch grösten und mercklichsten Theils verlieret, wenn sie getrocknet, und um so viel mehr, wenn sie in Stücken zerschnitten getrocknet worden, wie solches zum Theil auch den Land-Leuten bekannt, zum Theil aber auch von mir mit Fleiß an Thieren ist experimentiret worden, ja wie auch dieser Unterscheid bey den meisten Vegetabilien, insonderheit denen Tithymalis und verschiedenen andern, die bey grünen, frischen und safftigen Stande schädlich und tödlich sind, wahrgenommen wird.

§. 7.

Eigenschaft der frischen Wurtzel.

Dagegen ist diese Wurtzel, bey ihrem frischen, nassem und safftigem Stande desto gefährlicher, gifftiger und schädlicher, dergestalt daß Menschen und Vieh in gar kurtzer Zeit davon sterben können. Es liegt ihr Gifft in dem Saffte, nicht als etwa wiegbare, substantielle, fixe, inspissable, separable und demonstrable Theile, oder als etwas, das man abscheiden und eintzeln darstellen könnte, sondern fast als etwas immaterielles, so zu reden, ich will sagen, als ein überaus zarter, penetranter, vehementer, uncörperlicher Halitus, Dampf, Spiritus, Gas oder wie mans nennen will, Gleichnißweise zu reden, wie der tödliche eingesperrte Kohlen-Dampff oder die bey jährendem Bier und Wein, an verschlossenen Oertern, exhalirende und augenblicklich tödtende Spiritus, wiewohl ich in Ansehung des Effectus, den Kohlen- und Fermentations-Dunst gantz und gar nicht mit dem halitu viroso unser Wurtzel vergleichen will, sondern ich bringe nur das Gleichniß bey, weil man auch jene Dünste nicht, als etwas substantielles oder corporalisches besonders demonstriren kan: Uebrigens sind diese Dämpffe suffocativisch tödtend, dagegen die Wurtzel-Dämpffe wieder gantz anderer Art.

§. 8.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Ausser solchen und andern gähling erstickenden Dünsten, kenne ich sonsten kein Gift in der Welt, das auf den menschlichen

lichen Leib so gar gähling und fatale tödtende Würckung hätte, als eben eintzig und allein unsere Wurtzel und um so viel mehr ihr gelber Safft: Er übertrifft die ärgste mineralische materielle Giffte, Arsenicum und Mercurium sublimatum. Er ist capabel, in wenigen Minuten Zeit, den jämmerlichsten Tod zu verursachen, und zwar hauptsächlich durch die allergewaltigste epileptische Convulsiones, Benehmung des Verstandes, Aufschwellung der Adern, auch wohl augenblicklicher Disposition zu einer Gangräna, bald an diesem, bald an jenem Theile: Bey manche hiedurch getödtete hat man durchlöcherte Magen, schlappe Hertzen, starre aufgeschwollene Augen, extravasirtes Geblüte, Purpur- und schwärtzlich-rothe Testiculos und bald hier, bald dar einige, machmal auch gar schlechte Læsiones oder Anzeigungen des Todes gefunden; Indessen sind sie dran gestorben gewesen und das in kurtzer Zeit. Und ist es gewiß, daß die Wurtzel ohnfehlbar tödtend ist, wie solches leider die davon erfahrene, auch hin und wieder aufgezeichnete traurige Exempel es mehr, als zu sehr confirmiren.

§. 9.

Welche Umstände diejenigen so von dieser Wurtzel gegessen, vom Tode retten können.

In so ferne aber einige davon gekommen oder vom Tode gerettet worden sind, so ist gemeiniglich einer oder ein paar von folgenden Umständen schuld oder vielmehr ihre Lebens-Rettung gewesen;

1) Entweder es hat die Person ein gar weniges von der Wurtzel zu sich genommen.

2) Oder die Person hat par hazard entweder noch gantz grüne oder aber mittlere Wurtzel, da nicht so gar häuffig gelber Safft vorhanden, gegessen.

3) Oder sie hat die zu sich genommene Wurtzel gar bald darauf von selbsten wieder weggebrochen.

4) Oder aber es ist solcher Person bey Zeiten durch gegebene Brech-Mittel, zu wieder Weggebung der gegessenen Wurtzel, ge-

geholffen worden; Sonst ist es eine pure Ohnmöglichkeit, weder Mensch noch Vieh vom Tode zu retten, absonderlich wo er etwas mercklches vom Saffte oder auch nur recht safftigen gelblichen Wurtzeln zu sich genommen, und solches eine Weile lang bey sich behalten, wiewohl ich bey dem reichlich safftigem Wesen fast gar keine Hülffe statuire.

§. 10.

Es wird ein Experiment zur Bestätigung des vorhergehenden angeführet.

Ich habe ein Experiment mit einem jungen, robusten, frischen und gesundem Hunde gemacht: Diesen behielte ich etliche Tage, fütterte ihn wohl und war also seiner völligen Gesundheit versichert; Ich nahm eine alte gelbliche Wurtzel, so recht safftig war, davon schnitte ich das äussere, als in welchem der meiste gelbe Liquor sitzt, um und um ab, schmiß das innere weg: Vom abgeschnittenen ließ ich einigen Safft auspressen, und dann hierein etwas ohnausgeprestes etwas klein zerschnittenes mit drein werffen und solches zusammen dem Hunde eingeben: Worauf er in Zeit von 2 Minuten, welches gewiß geschwinde genug ist, die stärckste Convulsiones bekam, zu meiner Satisfaction fieng er zwar an, grausam zu vomiren, allein auch dieses halff nichts, sondern er behielt einen continuirlichen, gar entsetzlich hefftigen Spasmum convulsivum und war endlich in Zeit von 9 Minuten, seyt dem Einnehmen, völlig todt. Ein andermahl gab ich einem ebenfals gesundem Hunde etwas vom Succo expresso einer noch gantz grünen und jungen Wurtzel ein, da nicht so reichlich gelber Liquor dabey zu sehen war; dieser wurde zwar, in weniger Zeit drauf, auch schlimm, fiel nieder, machte Grimaces und vomirte brafe, etliche mahle hinter einander; allein er recolligirete sich nach und nach und wurde, nach etlichen Tagen, wieder recht gesund.

§. 11.

Anmerckungen.

Was vor Unglück in der Welt an Menschen und Vieh damit geschehen, ist zum Theil hin und wieder in allerhand Medici-

eini-

cinischen Büchern, in den Ephemeridibus, in den Breßlauischen Sammlungen und andern mehr, insonderheit auch von Doctor JOHANN JACOB WEPFFERN in einem gantzen Tractat, unter dem Nahmen Cicutæ aquaticæ Historia zu finden, zum theil auch uns, in hiesigen Gegenden, leider! von Menschen und Vieh erinnerlich.

§. 12.

Ich pflege mich zwar, wie bekannt, in meinen Abhandlungen, in keine medico- & chirurgico-practica zu mischen, allein ich glaube, ich werde keine Sünde thun, wenn ich bey dieser Gelegenheit nur die Summam derer deßhalb gemachten besten Observationum dem Leser communicire: Wer weiß, ob es nicht einmahl einem oder dem andern dienen könnte, zumahl der es vorher nicht gewust, bey dergleichen (es wäre wohl zu wünschen, niemahls sich zuzutragenden) Begebenheit, einen andern Menschen das Leben zu retten:

Welche Reguln zu beobachten, wenn denenjenigen so von dieser Wurtzel gegessen, das Leben gerettet werden solle.

Die erste und vornehmste Regul ist, wenn solchen unglücklichen Menschen die dergleichen Wurtzel gegessen, noch das Leben soll gerettet werden, daß man keine Zeit versäume, indem allhier insonderheit das periculum in mora gilt und bey dem zu späte kommen, nicht die geringste Hülffe mehr ist.

Die zweyte und zwar auch als eine Haupt-Regul ist, daß man vor allen Dingen etwas zu brechen eingäbe.

Und drittens da die Wurtzel doch ohnedem etwas beissend oder fressendes in sich hat, wie ich vorhin erwehnet, so soll das Emeticum ja nicht von etwas vehementes saliniſches, als etwa vom Tartaro emetico, bestehen, sondern man soll hierzu etwa warm Wasser und Oel, Milch und Oel, warm Wasser und Butter wählen, oder was man nur in der Geschwindigkeit von einer oder der andern, dergleichen eckelhafften Melange bey der Hand haben kan. Weil auch die Wurtzel an sich selbst, gar leichte den Magen zum vomiren disponiret, so wird

das Vomiren durch gemeldte Dinge um so viel eher promoviret.

Viertens, im Fall aber das Vomiren auf diese Dinge nicht gleich erfolgen wollte, so müsse man zur Ipecacuanham, oder andere, respectivè stärckere, Emetica schreiten.

Fünftens, man soll es nicht dabey bewenden lassen, wenn der Patient oder vielmehr zum Tode verurtheilete ein oder ein paar mahle vomiret hätte, sondern demselben immerfort und so lange von obgedachten fettichtem warmen Wasser nach zu trincken geben, bis man sähe, daß gar nicht das geringste mehr von solchen Wurtzeln-Brocken herauskäme; Massen eben der Endzweck mit dem Vomiren eintzig und allein dahin ausgehet, daß alles aus dem Magen wieder herauskommen möchte, ehe es ad intestina, massam sanguinis vel chylum gehe.

Sechstens, müsten auch gleich drauf etlichemahle, Clystire beygebracht werden, so ebenfalls etwa nur von Habergrütz-Brühe und Oel, ja zur Noth von warm Wasser und Oel oder Butter bestehen könnten.

Siebentens, nach geendigtem Brechen soll man gelinde Diaphoretica oder Alexipharmaca, im Fall ja schon etwas in den Chylum gekommen wäre, und

Achtens, oder zum Beschluß, in Ansehung des geschwächten Magens, ein oder ander Tonicum eingeben.

§. 13.

Bearbeitung dieser Pflantze.

Endlich habe ich auch observiret, daß das meiste, so wohl Blätter als Wurtzeln von diesem Sio altero, aus Wasser bestehe und überhaupt wenig substantielles, sondern lauter wässerich oder luckeres, aufgeschwemmt, spongiöses Wesen dran ist. In der Wurtzel habe ich über sieben Achtheil Wasser oder Feuchtigkeit und im Kraute noch weit mehr gefunden. Als ich vier Untzen frische Wurtzeln getrocknet, so wogen die trocken seyende nur

nur $3\frac{1}{2}$ Quentchen, welche 2 Quentchen Extracti resinosi, ½ Quentchen Extracti aquosi secundi und ein Quentchen Residui lieferten. Vier Untzen frische Blätter gaben nach gegebener Extraction auch zwey Quentchen Extracti aquosi primi und einen halben Scrupel Extracti aquosi secundi. Ein Pfund zehn Untzen frische Blätter, haben fünf Untzen Succi per expressionem gegeben, davon ich durch Inspissation, nicht mehr, als einen Scrupel Extractmäßiges erhielt.

§. 14.

Wohlmeynender Wunsch.

Ich schliesse und wünsche, daß wenigstens in unserm Lande Anstalt gemachet würde, dieses so gar schädliche vegetabile gäntzlich auszurotten, als welches eben nicht so gar grosse Arbeit und Kosten erfordern, hingegen gleichwohl mancher Creatur das Leben länger erhalten möchte, und wunderts mich nicht wenig, warum auch auf so offenbahre Schädlichkeiten, und denen man öffters zuvor kommen könnte, nicht besser reflectiret wird.

Das sechszehende Capitel.
DE AQUILEGIA,
oder
von dem Ackeley.

§. 1.

Beschreibung dieser Pflantze.

In der Botanick hat man sehr vielerley Species Aquilegiæ, in Apothecken aber ist man mit einer eintzigen zufrieden. Solches ist hier zu Lande Aquilegia hortensis simplex CASPARI BAUHINI Ackeley, Ageley oder Glockenblumen. Die Pflantze gehöret in TOURNEFORTS eilfte Classe, weil sie mit flore poly-

lypetalo anomalo begabt ist, in welcher das genus Aquilegiæ also beschrieben wird: AQUILEGIA est plantæ genus, flore polypetalo, anomalo, ex plurimis nempe petalis dissimilibus ut plurimum constante: horum enim nonnulla plana sunt, cætera vero cucullata; utraque simul alterno ordine posita. E floris meditullio surgit pistillum staminibus stipatum, quod deinde abit, in fructum, in quo velut in capitulum colliguntur vaginæ membranaceæ seminibus foetæ, ut plurimum ovatis planisque. Blühet im Junio und Julio; und ist jedermann bekannt. Es giebt Aquilegiam flore pleno & simplici, dazu von allerhand und vielerley Farben. Zum Medicinal-Gebrauch erwehlet man allezeit diejenigen Arten, welche recht schöne dunckel-blaue Blumen haben.

§. 2.

Gebräuchliche Theile.

Die usuale Partes Plantæ sind die Blumen, die Blätter und der Saame, jedoch unter diesen dreyen am wenigsten das Kraut oder die Blätter, dagegen mehr die Blumen oder der Saame, als welchen man im September zu colligiren pfleget.

§. 3.

AQUA AQUILEGIÆ.

Wann die Pflantze frisch und in der Blüte stehet, so pflegt man AQUAM AQUILEGIÆ davon zu destilliren, da einige auch wohl die gantze Pflantze, nemlich Kraut, Blumen und Wurtzeln hierzu anwenden.

§. 4.

Verschiedene Præparata, so von frischen floribus Aquilegiæ gemachet werden.

Von frischen Floribus Aquilegiæ wird eine CONSERVA gemacht, ferner der Succus exprimiret und damit SYRUPUS & MEL AQUILEGIÆ präpariret, deßgleichen ist in dem Brandenburgischen Dispensatorio auch ein MEL AQUILEGIÆ COMPOSITUM, dessen Präparation daselbst also lautet:

℞. Foliorum Aquilegiæ,
Salviæ minoris, ana drachmas duas,
Rutæ,

Flo-

Florum Aquilegiæ,
Malvæ arboreæ rubrorum,
Rorismatini,
Aluminis usti,
Caryophyllorum,
Mastiches,
Nucis Moschatæ,
Olibani, ana drachmam unam.

Pulverisata subtilissimè bulliant igne moderato in sufficienti quantitate Mellis rosati, ad Electuarii mollioris consistentiam. Auch hat man in Apothecken noch hin und wieder ACETUM & UNGUENTUM AQUILEGIÆ.

§. 5.

ACETUM & TINCTURA AQUILEGIÆ.

Von getrockneten Blumen kan man auch ACETUM AQUILEGIÆ, wie bewust, bereiten; Es wird aber mehrentheils die TINCTURA AQUILEGIÆ davon gemacht: Man nimmt ein paar Manipuln sauber getrockneter Blumen, schüttet solche in eine weitmündige erdene Krucke, und darüber etwa sechs Untzen heiß gemacht Aqua florum Aquilegiæ, darein vor dem Aufgiessen ein halb oder ein Quentchen Spiritus Vitrioli gegossen worden, drehet es mit etwas Maculatur zu und läst es etwa eine viertel Stunde lang stehen, so ist die Tinctur fertig, so alsdenn nur darff filtriret werden. WALDSCHMID hat, statt Aquæ Aquilegiæ oder Aquæ communis, Succum Betulæ genommen, solchen mit Spiritu Vitrioli aciduliret und die Flores Aquilegiæ auf gedachte Weise damit extrahiret, solche Tinctur hernach genannt Liquor secretus contra variolas. Man darff auch eben nicht siedend heiß Wasser auf die Flores giessen, sondern kan die Flores ins erdene Geschirr thun, den Spiritum ins kalte Wasser tröpffeln und dieses drüber giessen, alles zusammen aber hernach in Digestion stellen; Allein man mache

che es, wie man wolle, es ist sowohl an dieser, als allen andern dieser Art Tincturen nichts gelegen und eine pure altväterische einfältige Grille, in dem weiter nichts, als das Bißchen hinzugekommene Spiritus Vitrioli würcket, und dazu diese Tincturæ aquosæ sich gar nicht halten. Nichts destoweniger habe ich doch ein vegetabilisches Subject, wovon dergleichen noch immerfort gefoderte Tincturen gemachet werden, anführen wollen.

§. 6.

Semen. Aquilegiæ.

Semen Aquilegiæ hat einige mucilaginöse und ölichte Theile, wird vor ein Antictericum gehalten, zu Emulsionen gebrauchet und sehr starck, als ein Haußmittel, um Pocken und Masern auszutreiben, denen Kindern eingegeben. Im übrigen ist weder Semen, noch Flores, noch Herba Aquilegiæ kein sonderliches chymisches Subject und könnte ebenfalls gantz füglich in der Apothecke, in der Medicin und Chirurgie entbehret werden.

Das siebenzehende Capitel. DE ARISTOLOCHIA, oder von der Osterlucey.

§ 1.

Von denen Speciebus Aristolochiæ.

Nach der beliebten Alphabetischen Ordnung folgt nunmehro die ARISTOLOCHIA. In Apothecken werden fünfferley Sachen, unter dem Nahmen, von Aristolochia dispensiret, welche aber nicht alle fünff rechte Species Aristolochiæ sind. Wir wollen solche nach einander in der Kürtze betrachten, und das ebenfalls gebräuchlichste davon zu machen vor uns nehmen.

§. 2.

§. 2.

(a) Die vornehmste heist Ariſtolochia rotunda, flore ex purpura nigro CASPARI BAUHINI & TOURNEFORTII, ſie wird von JOH. BAUHINO & DODONÆO nur ſchlechtweg Ariſtolochia rotunda geheiſſen: In Apothecken diſtinguiret man ſie gemeiniglich mit dem Beywort vera, nemlich man nennet ſie Ariſtolochia rotunda vera, weil, wie man vernehmen wird, noch eine andere Ariſtolochia auch unter dem Zunahmen von rotunda im Gebrauch iſt. Im Deutſchen heiſt ſie: **Wahre oder welſche Oſterlucey, item wahre runde Hohlwurtz.**

Vornehmſte oder erſte Art.

§. 3.

(b) Die zweyte Art iſt Ariſtolochia longa vera CASPARI BAUHINI & TOURNEFORTII, von JOH. BAUHINO & DODONÆO aber nur ſchlechthin betitulte Ariſtolochia longa. Auf Deutſch **wahre lange oder welſche lange Oſterlucey.** Dieſe beyde Species Ariſtolochiæ, nemlich rotunda & longa vera werden in Gärten gezogen.

Zweyte Art.

§. 4.

(c) Die dritte gebräuchliche Art iſt Ariſtolochia Clematitis recta CASPARI BAUHINI & TOURNEFORTII, Ariſtolochia Clematitis vulgaris JOHANNIS BAUHINI & DODONÆI Ariſtolochia ſarracenica. Im Deutſchen **dünne oder gemeine lange Oſterlucey,** auch wohl **ſteigende Oſterlucey.** Dieſe drey Species Ariſtolochiæ blühen etwa im Majo oder Junio, nachdem es früh oder ſpäte warm wird, gehören in Tourneforts dritte Claſſe, ſind begabt mit Flore monopetalo, anomalo, tubulato & lingulato ſive in linguam deſinente. Und ſind dieſe drey nur allein Species Ariſtolochiæ, die übrige beyde aber gantz und gar nicht, indeſſen paßiren ſie doch in Apothecken auch unter dem Nahmen von Ariſtolochia.

Dritte Art.

§. 5.

Erste unrechte Art.

(d) Eine hievon wird genennet insgemein Ariſtolochia rotunda vulgaris, oder Ariſtolochia cava. **Gemeine Hohl-Wurtzel.** Diß iſt eigentlich Fumaria bulboſa, radice cava, major, flore rubro, dilutiore CASPARI BAUHINI & TOURNEFORTII. Sie iſt Fumaria bulboſa, radice cava, flore purpuraſcente JOHANNIS BAUHINI und DODONÆI Radix cava, alſo eine falſche Hohlwurtzel. Von einigen wird ſie auch Capnos genennet.

§. 6.

Zweyte unrechte Art.

(e) Die zweyte unrechte und alſo fünffte und letzte gebräuchliche Ariſtolochia wird in Apothecken gemeiniglich genannt: Ariſtolochia fabacea. Sie iſt ebenfalls keine Species Ariſtolochiæ, ſondern abermahls eine Species Fumariæ und zwar CASPARI BAUHINI Fumaria bulboſa, radice non cava, minor. Von DODONÆO iſt ſie genennet worden Radix cava minor.

§. 7.

Beſchreibung derer beyden vorhergehenden Arten.

Dieſe beyde Fumariæ bulboſæ blühen im April und Majo, gehören in Tourneforts eilffte Claſſe, weil jede mit flore polypetalo anomalo papilionacei æmulo verſehen iſt.

§. 8.

Gebräuchliche Theile.

Von dieſen fünfferley officinalen, theils würcklichen, theils auch nur ſo genannten und falſchen Ariſtolochiis ſind hauptſächlich die **Wurtzeln**, hingegen nur von einer eintzigen Specie das **Kraut** im Gebrauch, nemlich von der Ariſtolochia longa, welches Kraut auch nur insgemein Oſterlucey genannt wird, wiewohlen auch von der Aſtrolochia rotunda vera die Blätter können gebrauchet werden.

§. 9.

Von den Foliis Ariſtolochiæ.

Folia Ariſtolochiæ haben die Form eines Hertzens, ſind voller Adern, die Quer und die Länge und rüchen überaus ſtarck.

§. 10.

§. 10.

Man machet heute zu Tage eine Essentz davon, da solche Blätter zerschnitten, mit einem guten Spiritu Vini infundiret und wie jedem zur Gnüge bekannt, digerendo extrahiret werden.

ESSENTIA FOLIORUM ARISTOLOCHIÆ.

§. 11.

Wiewohl nicht nur die Blätter, sondern auch alle Radices von vorerwehnten Plantis mehr von solchen Partibus, welche ein Extractum aquosum ausmachen, als öhlichtes oder resinöses, in sich haben: Ich sage alle Radices Aristolochiæ und so auch die jetzt erwehnte Folia haben mehr solche Theile in sich, welche sich mit einem Menstruo aquoso extrahiren lassen, als solche, dazu ein Menstruum oleosum vel spirituosum erfordert wird, indessen participiren sie doch vom resinösen ingrediente. Die Proportion, insonderheit bey denen Wurtzeln, ist ohngefehr diese: In einer Untze befindet sich etwas mehr, als eine Drachma vom resinoso, oder ich will sagen: Man bekommt aus einer Untze etwas mehr, als eine Drachmam Extracti resinosi cum Spiritu Vini; Dagegen bekommt man mehr, als zwey Drachmas, Extracti aquosi. Vom Salino ist zwar etwas, jedoch ziemlich wenig darinnen, so daß es kaum zu separiren stehet. Mit vehementem Destilliren, igne aperto, bekommt man, wie aus allen Vegetabilien, so auch hier, etwas Spiritus acidi, etwas weniges Spiritus urinosi und so auch etwas vom Oleo empyrevmatico; Man erhält von einem Pfunde Wurtzeln aber kaum ein Quentchen Salis Alcali fixi. Herba Aristolochiæ hat schon mehr von resinösen, sintemahl eine Untze zwey Drachmas Extracti resinosi liefert; extrahiret man es aber mit Wasser, so bekommt man etwa drittehalb Drachmas, also eine halbe Drachmam mehr.

Proportion derer Bestand-Theile.

§. 12.

Wiederum aber vorher auf die Wurtzeln selbst zu kommen, so dienet vors erste zur Nachricht, daß unter dem Nahmen von Radice Aristolochiæ, es sey nun rotundæ oder longæ eigentlich

Von den Wurtzeln.

niemahls andere sollten verstanden werden, als von obgedachten Plantis, so von CASPARO BAUHINO mit dem Zunahmen veræ oder die rechte und wahre Hohlwurtzel geheissen worden, daß auch der Apothecker, wenn Radices Aristolochiæ verschrieben würden, niemahls keine andere, weder die so genannte cavam, noch fabaceam, noch tenuem nehmen soll, ob der Medicus auch schon nicht das Wort vera mit hinzu gesetzet, sondern zum Exempel nur Radicem Aristolochiæ rotundæ verordnet hätte, da er durchaus nicht Radicem Aristolochiæ cavæ vel Fumariæ bulbosæ, sondern veræ, und so auch, wenn Radix Aristolochiæ longæ verlanget würde, nicht Radicem Aristolochiæ sarracenicæ, oder von derjenigen, so Clematitis recta genannt wird, vielweniger die obbemeldte fabaceam substituiren soll; Ein anders wäre es, wenn dieser oder jener Beynahme ausdrücklich dabey geschrieben stünde.

§. 13.

Unterscheid derer Wurtzeln.

Diese fünff officinelle Wurtzeln, kommen zwar hierinnen überein, daß sie alle bitter und adstringirend schmecken; Es ist deßhalb aber nicht zu schliessen, daß sie auch alle gantz und gar einerley mediciniſch- oder chirurgischen Effect haben; Massen zum Exempel SIMON PAULI schon etwas besonders kräfftiges und voraus habendes an der Radice Aristolochiæ longæ angemercket hat, daß, wenn sie zu Pulver zerstossen in Aqua Veronicæ gekochet würde, einen vortrefflichen und so zu sagen nicht mancquirenden Nutzen, in Geschwüren am Schienbein bezeigte, und vor die Communication dieses Decocti ihm mancher Chirurgus gedancket hätte. Dem äusserlichen Ansehen nach differiren sie gar sehr.

§. 14.

Radix Aristolochiæ rotundæ veræ.

RADIX ARISTOLOCHIÆ ROTUNDÆ VERÆ ist ziemlich dicke, gleichsam voller runden Berge oder Hügel, bisweilen wie Kälber-Nieren; Gar nicht hohle, auswendig an der Schale braun und inwendig gelb, wie etwa Buxbaum-Holtz.

§. 15.

§. 15.

RADIX ARISTOLOCHIÆ LONGÆ VERÆ ist ebenfalls inwendig gelb, und von aussen braun, dabey aber bey nahe einen Fuß lang, wenn sie gantz ist, im übrigen der Länge hinab wohl auch rund, und wenn sie trocken, voller Runtzeln und am äussersten Ende gemeiniglich abgebrochen oder abgeschnitten: Der Dicke nach ist sie zwey, drey, biß vier Finger dicke.

RADIX ARISTOLOCHIÆ LONGÆ VERÆ.

§. 16.

RADIX ARISTOLOCHIÆ SARRACENICÆ oder von derjenigen Pflantze, die CLEMATITIS RECTA benahmet wird, ist die allerlängste, zugleich aber auch die allerdünneste, indem die stärckste kaum eines kleines Fingers, die meiste aber kaum halb so dicke ist: Sie ist von aussen die allerbrauneste, inwendig auch gelblich und am Geschmack die allerschärffste. ANDROMACHUS und GALENUS haben sie Radicem Aristolochiæ tenuis vel tenuem genennet, dahero sie auch noch heute zu Tage gemeiniglich unter dem Nahmen gebrauchet, auch wegen ihrer besondern Schärffe von einigen mit unter dem Theriac genommen, sonsten auch wohl Radix Aristolochiæ longæ vulgaris geheissen wird.

RADIX ARISTOLOCHIÆ SARRACENICÆ.

§. 17.

RADIX ARISTOLOCHIÆ ROTUNDÆ VULGARIS vel CAVÆ ist auch äusserlich braun, rund, nach der Mitten zugespitzt, bisweilen etwas hügelicht, inwendig hohl, und an der Grösse etwa wie kleine und grössere welsche Nüsse-Schalen.

RADIX ARISTOLOCHIÆ ROTUNDÆ VULGARIS VEL CAVÆ.

§. 18.

RADIX ARISTOLOCHIÆ FABACEÆ ist die allerkleineste, an der Grösse, etwa wie eine Haselnuß, jedoch gemeiniglich plattrund, auswendig gelbe und inwendig mehlicht weiß, ist auch wegen ihrer mehlhafften Mixtion, die schwächste unter allen.

RADIX ARISTOLOCHIÆ FABACEÆ.

§. 19.

Von den Præparatis Aristolochiæ.

Alles, was von denen zwey ersten Speciebus Aristolochiæ veris, als welche eigentlich nur in Consideration kommen, pflegt präpariret zu werden, ist etwa EXTRACTUM & ESSENTIA ARISTOLOCHIÆ, und an einigen Orthen AQUA ARISTOLOCHIÆ, welches letzte wohl von der gantzen Pflantze pflegt destilliret zu werden. Zwar kan man Extractum & Essentiam von allen Speciebus machen, allein es ist bis dato von keinen andern, als von denen beyden Aristolochiis veris gebräuchlich. Und ob ich wohl oben erwehnet, daß Aristolochia mehr von aquösen als resinösen oder ölichten partibus dependirete, nachdem absonderlich die Wurtzeln, in Proportion des Extracti resinosi, mehr, als noch einmahl so viel Extracti aquosi abgäben; So muß man deßhalb doch nicht gedencken, als wenn auch die vornehmste oder vorzügliche Krafft in solchem Extracto aquoso läge; Durchaus nicht! sondern das kräfftigste liegt im resinoso oder läst sich mit einem Menstruo spirituoso vel inflammabili extrahiren, welches eben die Ursache ist, daß man sich der davon verfertigten Essentien bedienet.

§. 20.

ESSENTIA ARISTOLOCHIÆ.

Man mag nun ESSENTIAM ARISTOLOCHIÆ longæ vel rotundæ, Radicum vel Foliorum machen wollen, so ist dabey weiter nichts besonders zu observiren, als was ich schon mehrmahls von andern Essentien, um solche aufs beste zu präpariren, an die Hand gegeben: Diß eintzige möchte hier noch zu erinnern seyn, daß man desto mehr zerschnittenes Vegetabile, es sey Wurtzel oder Kraut gebrauche, nachdem von dem resinösen Wesen, nicht so häuffig zugegen ist, dahero man von dergleichen Dinge um so viel eher Essentias essentificatas verfertigen mag.

§. 21.

EXTRACTUM ARISTOLOCHIÆ.

EXTRACTUM ARISTOLOCHIÆ kan mit Spiritu Vini oder mit Wasser gemachet werden, man wird aber (wie schon erwehnet) diese

diese zwey Differentien finden, daß man erstlich weit mehr Extracti aquosi als resinosi bekommt, zweytens, dagegen aber das resinosum überaus starck, und das aquosum fast gar nicht schmecken wird.

§. 22.

AQUA ARISTOLOCHIÆ.

Per Destillationem abstractoriam absonderlich mit Wasser bekommt man zwar kein schlecht, indessen doch aber auch kein nach Aristolochia rüchend- oder schmeckendes, sondern gantz anders und mehr wiederlich rüchendes Wasser.

§. 23.

SPIRITUS ARISTOLOCHIÆ.

Und so ist auch ein Spiritus Vini rectificatus abstractitius gantz und gar nicht alteriret. Ich habe Spiritum Vini über Folia Aristolochiæ und auch über runde und lange Wurtzeln abstrahiret, von keinem aber nichts anders, als nur reinen, oder doch gar nicht mercklich imbibirten Spiritum Vini erhalten, welches alles denn dazu dienet, daß ich die Confirmation gesehen, das rüchend und schmeckende in denen sämtlichen speciebus Aristolochiæ stecke nicht in einem Oleo essentiali, nicht in bloß saltzichten und auch nicht in denen wässericht- erdichten oder mucilaginösen, sondern hauptsächlich in denen resinösen oder hartzichten Theilen, welche sich weder mit Wasser noch mit Spiritu überdestilliren, sondern nur bloß und zwar mit dem letztern, ich sage, mit einem Spiritu ardente, dem zu resinösen Dingen geschicktesten Menstruo, extrahiren lassen.

§. 24.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Indessen ist nicht zu leugnen, daß mit einem wässerichtem Menstruo, absonderlich, wenn es damit gekochet wird, nicht auch etwas weniges subtiles von dem resinösen Constituente sollte mit losgehen, wie wir solches fast an allen resinösen Wurtzeln, zum Exempel an der weit reichern Jalappa selbst und vielen andern Subjecten mehr, augenscheinlich sehen, auch am Effect gewahr werden: Dahero auch ein Decoctum vel Extractum aquosum, ohngeachtet es weit weniger, und in Comparaison des resinösen extrahirten,

fast

faſt gar nicht ſchmecket, gleichwohl ſeinen mediciniſch- und chirurgiſchen Nutzen allerdings haben kan, wie unter andern angeführtes Medicamentum von Simon Pauli ſich legitimiret.

§. 25.

OLEUM ANTEPILEPTICUM HOFFMANNI.

Der ehemahlige Friedrich Hoffmann hat auch eine Extractionem oleoſam angeſtellet, wiewohl er noch zwey Ingredientia hinzugefüget und dadurch ein Oleum compoſitum per decoctionem gemacht: Er führet die Präparation in ſeinem ſo genannten Theſauro pharmacevtico an, und giebt ſolchem Oel einen mercklichen Beynahmen, nennet es, OLEUM ANTEPILLEPTICUM NB. PROBATISSIMUM. Man ſoll eine Untze friſcher und beſt gereinigter Radicis Ariſtolochiæ longæ nehmen, ſolche klein machen und mit drey bis vier Untzen Olei Olivarum verdeckt kochen und hernach von Caſtoreo & Euphorbio, von jedem ein Quentchen hinzu thun, ſo würde diß Oel Wunder thun; Welches ich denn dahin geſtellet ſeyn laſſe und von jedem ſelbſt nach probiret werden kan, ob es probatiſſimum ſey?

§. 26.

SAL FIXUM ARISTOLOCHIÆ.

Schließlich kan ich nicht umhin zu gedencken, wie einige vorgegeben, daß die Ariſtolochia ein beſonder geartetes SAL FIXUM gäbe, welches ſich gegen andere Salia alcalino-fixa darinnen diſtinguirte, daß es eine Solutionem Mercurii ſublimati nicht gelbe machte, wie alle andere fixe Saltze thäten. Die Herrn von der Pariſiſchen Academie des Sciences haben in ſpecie diejenige Ariſtolochiam, ſo Clematitis recta genennet wird, hierzu tüchtig erkannt und declariren es vor ein richtiges Experiment und vor eine gewiſſe Sache, die ſie, oder einer von ihnen ſelbſt elaboriret: Monſ. TOURNEFORT hat die Arbeit aus gedachter Societät Regiſtern extrahiret, und in ſeinem Traité des Plantes aux environ de Paris bey gemeldter Specie Ariſtolochiæ wieder, als eine Wahrheit mit angeführet, ſo, daß dieſer Umſtand von vielen,

ja

ja von manchem Professore oder Scribenten nachgeglaubet wird. Nachdem ich aber in allen meinen Arbeiten niemahls von irgend einem vegetabilischen Subject, Kraut oder Wurtzel, dergleichen sich besonders ausnehmendes Sal fixum erfahren oder bemercket, so habe ich auch jederzeit, wenn ich davon gehöret oder gelesen, daß es also eine richtige Sache seyn möchte, daran gezweifelt. Kurtz zu sagen, ich habe es nachgearbeitet und mit behöriger Behutsamkeit mein Sal fixum extrahiret und darauf mit erwehnter Solutione Mercurii sublimati probiret, aber nichts weniger, denn etwas mit andern Salibus lixiviosis differentes, also diß Vorgeben unrichtig und falsch befunden, massen das Sal fixum Aristolochiæ eben so, wie Sal Tartari, Pott-Asche oder ein ander Sal fixum Herbarum die Solutionem Mercurii sublimati, auch in geringer Portion, gelbe präcipitiret, folglich dieses Vorgeben, à dato an, von niemand mehr darff geglaubet werden.

Das achtzehende Capitel.
DE ARMORACIA,
oder
von dem Meer-Rettich.

§. 1.

ARMORACIA oder der Meer-Rettich ist ein allen Bauren bekanntes Subjectum esculentum, eine Wurtzel, die mehr in der Deutschen als Lateinischen Garküche, jedoch aber auch nicht eintzig und allein in jener, sondern zuweilen noch in der letzten auch gebrauchet wird, also allerdings auch, als ein Subjectum officinale, zu consideriren stehet.

Vorerinnerung.

§. 2.

Von den Benennungen der Pflantze.

Nach TOURNEFORT; heist die gantze Pflantze: Cochlearia folio cubitali; In Apothecken und in der Medicin aber ist dieser Nahme nicht gebräuchlich, sondern da nennet man es noch immer nach den ältern Botanicis, entweder nach BRUNFELS oder nach BAUHIN; BRUNFELSIUS hat es geheissen: Armoracia aut Raphanus major und CASPARUS BAUHINUS nennet die Pflantze: Raphanus rusticanus; Von JOHANNE BAUHINO wird sie geheissen: Raphanus sylvestris sive Armoracia multis; Von DODONÆO: Raphanis magna und von LOBELIO: Raphanus rusticanus, crassâ radice, Lapathifolio; Einige nennen es auch Nasturtium album. Der eintzige TABERNÆMONTANUS hat es Raphanus marinus geheissen, davon auch der allergewöhnlichste Deutsche Nahme Meer-Rettich entstanden, oder es kan seyn, daß auch TABERNÆMONTANUS von solchem vielleicht vorher gewesenen Deutschen Nahmen seinen Lateinischen genommen hat.

§. 3.

Beschreibung der Pflantze.

Ich werde mich nicht aufhalten, die Pflantze zu beschreiben, weil sie sehr bekannt ist: Sie wächset in Gärten und Weinbergen, blühet im Majo, hat sehr grosse, dann und wann gantz tief fast bis an den Stengel eingeschnittene insgemein aber durchgehends egale und nur an den Enden zugerundete oder zugespitzte Blätter, sie hat florem cruciformem, gehöret dahero in TOURNEFORTS fünfte Classe.

§. 4.

Gebräuchlicher Theil.

Weder die Blätter, noch die Stengel, noch Blumen, noch Saamen, sondern die eintzige Wurtzel ist gebräuchlich, so wohl in der Küchen, als in der Artzeney, als welche Wurtzel eigentlich Raphanus rusticanus seu major, von andern aber auch wohl Raphanus condimentarius, Raphanus obsoniorum, oder auch wohl Radix Ar-

Armoraciæ ſeu Raphani ruſticani, im Deutſchen aber Meer-Rettich, oder Meerrich, im Oeſterreichiſchen und einigen andern Ländern Krän, oder Kreen, an andern Orten auch wohl Bauren-Senff, wegen ihres ſcharffen Geſchmacks genennet wird, als welcher wegen die Holländer es Peper-Wortel heiſſen; Warum aber die Engländer dieſe Wurtzel Pferde-Rettich, nemlich Horſe-Radish heiſſen, habe ich nicht erfahren können.

§. 5.

Von der Wurtzel.

Die Wurtzel iſt eine mit von denjenigen Vegetabilien, welche nur zu der Zeit, wenn ſie friſch und ſaftig ſind, eine Schärffe und Kraft beſitzen; Hingegen ſolche beym trocknen verlieren, oder die gar keine Kraft haben, wenn ſie getrocknet worden.

§. 6.

Medicinische Kraft der Wurtzel.

Nach der mediciniſchen Kraft wird ſie zuförderſt unter die Vegetabilia & Remedia antiſcorbutica, hernach aber auch unter die antihydropica & antinephritica, auch wohl antarthritica gerechnet: Der ehemahlige Doctor Herrmann Grube hat in dem Tractätchen de arcanis non arcanis, und ſo auch RAIGERUS & LEDEL in denen Ephemeridibus Naturæ curioſorum, einige obſervationes davon angeführet; Und ſoll deſſen Succus, welchen man mit Zucker zu vermiſchen pfleget, auch wohl ein mit Milch oder Bier angeſtelltes Infuſum, bey den ſcorbuticis & calculoſis etwas beſonders thun. BARTHOLINUS hat ebenfalls eines und das andere davon remarquiret.

§. 7.

Fortſetzung des vorhergehenden.

Wie dieſes vielleicht die erſte Urſache mag geweſen ſeyn, daß man die ſo genannte antiſcorbutica auch allezeit im Deutſchen vor Blut-reinigend ausgegeben, ſo kan es auch daher gar leicht entſtanden ſeyn, daß man den Meer-Rettich deßhalb, als eine geſunde und Blut-reinigende Sache, zur Speiſe in Gewohnheit

gebracht, gleichwie uns allen bekannt ist, daß er absonderlich in Deutschen Ländern noch diese Stunde häuffig gebrauchet wird. a) So wohl roh zerrieben mit Eßig und Zucker bey den Fischen, als ein Zugemüse oder Tuncke, als auch b) zum Brey oder Muß gekocht bey dem Rindfleisch; Dabey man observiret, daß er gekocht eher und mehr einen stinckenden Athem verursachet, als wenn man ihn roh geniesset.

§. 8.

Beschaffenheit der Wurtzel.

Wie die Wurtzel aussiehet, daß sie insonderheit in dem Wendischen in der Menge cultiviret, von dar häuffig nach hiesigem Orte gebracht und das gantze Jahr durch verkauffet wird, deßgleichen, wie sie schmecket und bey dem Zerreiben rüchet, daß sie ziemlich piquant, scharff, flüchtig und in der Nase krüblend rüchet und schmecket, darff ich auch nicht sagen, weil diß alles einem jeden bekannt gnug ist; Allein so bekannt die Pflantze und insonderheit die Wurtzel nebst allen jetzt erwehnten Eigenschaften, in Ansehung des täglichen Gebrauches, auch immer ist, und so lange, als sie auch schon mag also gebrauchet worden seyn, so wenig kennet man sie doch rechtschaffen nach ihrer natürlichen innerlichen Mixtion, oder so wenig finde ich davon aufgezeichnet, daß irgend jemand solches gantz gemeine und täglich gebräuchliche Ding einmahl gründlich examiniret oder mit Fleiß und Bedacht sich darum bekümmert hätte: Was doch gleichwohl das krüblende, scharffe und flüchtige, oder vornehmst rüchend und schmeckende Wesen eigentlich sey? Zwar hat es auch allhier an Muthmassungen, Worten und Fürgeben nicht gefehlet, denn alle diejenige, welche dieserhalb haben etwas sagen oder dieser Wurtzel Kraft und gedachtes flüchtige Wesen beschreiben wollen, sind, wie bey andern vegetabilischen Dingen, die einiger massen empfindlich rüchen, auch bey dieser Wurtzel, dem Meer-Rettich sogleich mit ihrem Sale volatili parat gewesen, davon nach ihrer Aussage, nicht etwa nur ein weniges, sondern fein viel vorhanden wäre: Der sonst fleißig-gewesene LEMERY hat aus-

ausdrücklich geschrieben, es sey viel Sal volatile und auch viel Sal essentiale & oleum im Meer-Rettich; Doctor Emanuel König aber ist damit noch nicht zufrieden, sondern sagt gar, es habe diese Wurtzel Sal volatile copiosissimum; Allein da diese Ausdrückungen gantz und gar nicht, absonderlich in Ansehung des Salis volatilis, mit der untrüglichen Erfahrung übereinkommen; Dabenebst ich aber doch von andern Männern abgenommen, wenn sie in ihren Schrifften etwas von Meer-Rettich erwehnet, daß sie diesem Vorgeben lediglich Glauben beygemessen und ihr Raisonnement ebenfalls drauf völlig fundiret, und denn solcher falscher Wahn von Zeit zu Zeit, immer weiter traduciret oder ich will sagen, die Ignorance und Ungewißheit auch in solcher schlechten Sache noch bis jetzo propagiret, oder vor eine gewisse Wahrheit angenommen wird; So habe ich mir es abermahls vor keine Schande zu seyn düncken lassen, wenn ich auch dieser, obschon schlechten und gering geachteten Meer-Rettich-Verstellung die Masque abzöhe und die erweißliche oder wahre Gestalt und Beschaffenheit an den Tag legte, es mag nun so wenig Nutzen haben, als es immer will: Gnug! man weiß es endlich einmahl gewiß, nachdem man es, in so viel hundert Jahren her, noch nicht gewust und auch noch jetzo niemand daran gedacht, dergleichen Dinge, weil sie allzu geringe, allzu alt und vollkommen bekannt zu seyn geschätzet werden, gründlich zu erforschen.

§. 9.

Das vorhergehende wird widerleget.

Ich sage demnach zum voraus, daß **vors erste nicht nur** keine Menge oder kein Sal volatile copiosissimum, sondern **vors zweyte**, auch gar kein Sal volatile oder in der geringsten, erweißlichen substantiellen Portion im Meer-Rettich vorhanden, folglich solch An- und Vorgeben schnur stracks der Wahrheit selbst zuwieder, oder bloß erdichtet und (wie die meiste Dinge) so auch dieses, eine bloß im Gehirne sich vorgestellete und in Ansehung des empfindlich flüchtigen Geruchs, sich lediglich imaginirte Grille ist; Dagegen kan ich **vors dritte** vor der gantzen Welt behaupten, und

kan es auch ein jeder nunmehro selbst erfahren, daß alles krüblende, flüchtige, scharffe und beissende, so rüchende als schmeckende Wesen, kurtz! alles characteristische und den Meer-Rettich, vor allen andern Naturalien distinguirende Wesen eintzig und allein von seinem in sich habendem Oleo essentiali & destillabili dependiret.

§. 10.

Bearbeitung der Wurtzel in Ansehung des salinischen Bestandtheils.

Ich habe um etwas demonstrativ-salinisches in solcher Wurtzel zu finden, verschiedene bedenckliche Versuche gethan oder Experimenta gemacht, aber gar nichts recht anzeigendes oder zuverläßiges expisciren können. Wohl aber gedachtes Oleum deutlich und klar.

§. 11.

Wie die gantze Mixtion des Meer-Rettichs beschaffen.

Die gantze Mixtion des Meer-Rettichs, oder die selbigen constituirende Theile, ist folgender massen beschaffen: Es bestehet solche Wurtzel.

1) Aus Wasser,
2) aus etwas Olei essentialis,
3) aus gummösen,
4) aus Resinösen und
5) aus Erdhaften Theilen.

Die Proportion ist ohngefehr also: In 8 Untzen Radicis Raphani rusticani sind bey nahe 6 Untzen also die meisten, nehmlich fast drey viertel der partium aquosarum. Zweytens, eine Untze also der achte Theil Extracti aquosi primi und fast eben so viel drittens, überbleibende terrestrische Theile oder solche, die sich nicht weiter wollen extrahiren lassen. Viertens, ferner etwa 15 Gran Extracti resinosi secundi und etwa eben so viel, fünftens, vom Oleo essentiali. Falls die erste Extraction, an stat Wasser, mit Spiritu Vini angestellet wird, so bekommt man auch bald sieben Drachmas vom Extracto resinoso primo und bey nahe drey Drachmas Ex-

Extracti aquosi secundi. Wenn acht Untzen frische Wurtzeln getrocknet werden, so erhält man zwey Untzen und zwey Scrupel, das übrige ist verpflogene Feuchtigkeit, wiewohl das allerzarteste und beste vom Oleo essentiali, und wenn mirs erlaubt ist, so zu reden, die Seele des Meer-Rettichs gleichsam zugleich mit davon gezogen.

§. 12.

Kräftigste und vornehmste Bestandtheile.

Die vornehmste und kräftigste von erwehnten Bestand-Theilen sind also:

1) Die Partes oleosæ, und

2) Nächst diesen die Partes resinosæ.

In diesen letztern liegt hauptsächlich alles süßliche Wesen, und in den ölichen alles flüchtig-rüchende, krüblen verursachende, auch piquante und beissende Wesen. Und ist es nachdencklich, daß solch Oel, ohngeachtet es beissend auf der Zunge, dabey dennoch nicht hitzig oder brennend, wie viele andere Olea essentialia, auch ausser dem gar nicht unangenehm oder wiederlich ist; Es lässet nach dem ersten Beissen etwas süßlich angenehmes auf der Zunge zurück, so denselben Geschmack vorstellet, als wenn man frische, saftige, geschrabte Feld-Rüben gegessen. Kurtz! es ist in allen separirten Theilen nichts hitziges oder unangenehmes. Die pure partes gummosæ haben nichts sonderliches kräftiges in sich, und um so viel weniger die terrestrische.

§. 13.

Von dem Oleo destillato essentiali.

Das separirte Oleum destillatum essentiale ist zwar von der Textur, daß es im Wasser zu Boden fällt, wie ich aus dem von vier Pfund frischer Wurtzel erhaltenem beobachtet, allein dem ohngeachtet sind doch auch viele und zwar die allersubtileste Theile davon im Wasser dispersiret, wie denn eine frische destillirte Aqua Raphani rusticani überaus starck rüchet und schmecket.

§. 14.

Von den ölichten Theilen.

So lange nun eine Meer-Rettich-Wurtzel im frischen kühlen San-

Sande oder sonst andern frisch- und feucht-kaltem Orte verscharret und verwahret lieget, so lange bleiben die mit andern Theilen verwickelte, auch zugleich mit der gelblichen äussern Corticulâ umgebene ölichte Theile darinnen unversehret; So bald man aber solche Wurtzel zerschneidet und zerdrümmert, oder auch nur an warme Gegenden bringet, so gleich emportiret die drauf würckende Lufft nach und nach die besten Theile: Um so viel eher wird man es gewahr, wenn a) entweder die Wurtzel durch Schrapen, Kratzen oder Zerreibung auf so genannten Reibeisens zerdrümmert wird und die partes oleosæ dadurch moviret und frottiret werden, b) oder aber auch, wenn man das zerriebene oder fein zerschnittene, oder geschabte mit einem oder anderm Vehiculo digeriret oder gar coquiret, da darff man nur die Nase drüber halten, so wird es penetrant gnug zu empfinden seyn; Daß es aber nichts anders, als bloß exaltirte, rarefacirte und movirte allerzarteste Oel-Theilchen sind, erhellet daraus, wenn man sie auffängt oder eine Destillation anstellet, allwo man alle diese flüchtige Theile in mehr erwehntem Oele oder wie weit solch Oel und zwar das subtileste, das zugleich mit destillirte Wasser imprägniret, vor sich findet, 2) es werden solches auch die Köche und Küchen-Mägde gewahr, wenn sie den zum Rindfleisch destinirten Meer-Rettich zu viel kochen, da gehen desto eher die ölichte Theile davon, insonderheit wenn der Topff nicht zugestürtzet ist, dann wird solcher Meer-Rettich verkochter, oder tauber, oder taub-gekochter Meer-Rettich genannt, das ist, er ist ohne Geruch, und bey nahe auch ohne Geschmack, sein bestes und vornehmstes, die Quint-Essentz, das Oel ist davon, und das Extractum subdulce nebst dem Capite mortuo nur noch zurück geblieben. 3) Erhellet diese Wahrheit, und daß auch nur die blosse Lufft, selbst ohne Wärme, wenn nehmlich in Stücken zerschnittener und um so viel eher klein geschabter oder zerriebener, ja auch nur in grossen Stücken seyender Meer-Rettich, der freyen Lufft exponiret wird, die ölichte Theile nach und nach unvermerckt wegnimmt, aus der Trocknung, denn wenn ich getrockneten oder eine Zeitlang

lang an der Luft gelegenen Meer-Rettich destilliret, so habe ich gar nichts kräfftiges, nichts flüchtiges, noch scharffes, ja gar kein Oel erhalten, das Wasser hat kaum eine Spur gezeiget und etwa wie eine verkochte, elende Meer-Rettich-Brühe gerochen, dabey auch keinen Geschmack gehabt.

§. 15.

Ob der Geruch und Geschmack des Meer-Rettichs zu vertilgen sey.

Einige haben vorgegeben, daß aller **Geruch und Geschmack** vom Meer-Rettich vergienge oder vertilget würde, wenn man ihn mit **abgeriebenen Mandeln** vermischte; Allein es heist auch hier nach der gemeinen Leute Sprichwort: Die Sache ist nicht probatum; Ich habe es probiret und ebenfalls unrichtig befunden.

§. 16.

Von den Præparatis Aromoraciæ.

Von Præparatis Armoraciæ oder solchen Compositionibus und Medicamentis, zu welchen Meer-Rettich-Wurtzel kommet, hat man an einigen Orten des ROLFINCKS ELIXIR ANTISCORBUTICUM, die AQUAM HIPPENTERORUM, und den SYRUPUM è SUCCO LANZONI. In England machen sie eine Aquam Raphani compositam. Man kan aber nicht nur Infusa, sondern auch destillata, absonderlich aquosa, und also vor allen Dingen eine gute Aquam Raphani rusticani simplicem davon machen. Des Frühlings wird es unter die Species zu die laxirende und so genannte Blut-reinigende **Kräuter-Weine** genommen.

Das neunzehende Capitel.

DE ARNICA PLAUENSI,

oder

von dem Plauenschen Wohlverley.

§ 1.

Wie vielerley Arten von Arnica sind.

Ich komme nun zu einem vegetabilischen Subject, welches in Apothecken ARNICA genennet wird. Man hat dessen hier zu Lande zweyerley, so nur mit dem Bey-Nahmen von dem Lande, da die Pflantze häuffig wächset, unterschieden werden, an sich selbst aber gegen einander und auch in ihrer Würckung sehr discrepant sind. Eine Arnica wächst häuffig im Voigtlande bey Plauen, wird deßhalb allhier insgemein genannt Arnica Plauensis; Die andere wächst in der Menge bey Arensfelde und bey Schweed, dahero man sie Arnica Schweedensis heisset. Das Wort Arnica ist ein barbarisch und kein recht gewöhnlich botanisches Wort, es wäre denn, daß man es von dem Wort Ptarmica geradbrechet herführen wollte; Deßgleichen ist Lagea Lupi, wie einige die Arnicam Plauensem heissen, auch kein botanischer Terminus. Indessen ist das Wort Arnica nunmehro recipiret, wiewohl allbereits im TABERNÆMONTANO etwas davon gedacht wird, dergestalt, daß es in Büchern und auf Recepten, in Apothecken und in der Medicin, wenigstens in Deutschland nun schon dabey bleiben wird: Dem ungeachtet will ich doch mit wenigem erwehnen, wie beyde Species von Rechtswegen, nach botanischen Authoribus, eigentlich heissen oder was vor Plantæ es sind.

§. 2.

Verschiedene Benennungen der AR-

Die so genannte ARNICA PLAUENSIS ist eine species Doronici und zwar das von CASPARO BAUHINO be-

benannte Doronicum Plantaginis folio, alterum, welchen Character auch TOURNEFORT approbiret. JOHANNES BAUHINUS hat es geheissen Doronicum germanicum, foliis semper ex adverso nascentibus villosis. Es ist Alisma MATTHIOLI auch Plantago montana vel alpina; Damasonium DIOSCORIDIS; Calendula alpina GERHARDI. Chrysanthemum latifolium DODONÆI, andere Synonyma zu übergehen, wie es dann von einigen auch Nardus celtica altera, Caltha alpina, von RENEALME Diuretiky und so ferner geheissen wird. Bey diesen meinen Abhandlungen, da ich nur die Benennungen en passant mit anführe, ist es uns zur Gnüge, wenn wir eine oder zwey der allergebräuchlichsten behalten. In Ansehung der wahrhafften oder von Rechtswegen zukommenden Benennung, ists gnug, wenn wir behalten, daß es Doronicum Plantaginis folio alterum heisse, und in Ansehung der in Apothecken und wegen des Verschreibens obschon unrechten, jedoch zur Gewohnheit gewordenen Benennung ist es zur Gnüge, daß wir wissen, es werde Arnica Plauensis oder auch wohl Arnica vera, absonderlich in hiesigen Gegenden genannt. Im Deutschen hat es vielerley Nahmen: Es heist Wohlverley oder Wulverley, Waldblume, Mutterwurtz, Ackergold-Blume, Johannes-Kraut, Laugen-Kraut, Fall-Kraut, am meisten aber groß Lucian-Kraut.

NICÆ PLAUENSIS.

§. 3.

Beschreibung der ARNICÆ PLAUENSIS.

Es wächset auf Bergen und Wiesen, blühet fast den gantzen Sommer durch, und bekommen wirs, wie schon gedacht, aus dem Voigtlande her, ob es wohl anderwärts mehr auch wachsen kan. Diß ist aber zu remarquiren, daß sich diese Arnica in Gärten nicht gar wohl will aufbringen lassen. Sie hat übrigens Florem radiatum, gehöret also in TOURNEFORTS vierzehende Classe.

§. 4.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Die meiste davon am Tage seyende Holtz- und Kupffer-Stiche

che sind bald hier, bald da, noch mangel- oder tadelhafft: Ihrer drey nehmlich, was DODONÆUS unter dem Titul von Chrysanthemo latifolio, was RENEALME unter dem Titul von Diuretiky und dasjenige, was der ehemahlige Doctor JOHANN MICHAEL FEHR in die Ephemerides Academiæ Naturæ curiosorum, unter den Titul von Arnica Lapsorum Panacea gegeben, sind noch die beste.

§. 5.

Von dem Effect der ARNICÆ PLAUENSIS.

Eben dieser DOCTOR FEHR hat solche Arnicam wiederum von neuem empor gebracht, verschiedene Observationes daselbst communiciret und Gelegenheit an die Hand gegeben, daß man dem sonderbaren Effect dieser Pflantze, als welche zuförderst scheinet ein specificum für geronnen Geblüte, wenn Leute gefallen, sich verbrochen oder wehe gethan, zu seyn, weiter nachdencken solle: Es haben auch verschiedene Medici solches nachprobiret und wahr befunden: Selbst hiesige Practici, insonderheit der Herr Hoffrath Stahl, wie auch der vor diesem hier gewesene habile Practicus, Herr Doctor Gohl, so in seinen Actis Berolinensibus auch ein expresses Capittel davon geschrieben, und andere aufmerckſame Medici mehr, werden den Effect durch vielfältige Erfahrung zu confirmiren wissen: Nicht weniger findet man verschiedene Legitimationes in denen so genannten Breßlauischen Sammlungen, welches ich alles denen Herrn Medicis überlasse.

§. 6.

Gebräuchliche Theile dieser Pflantze.

Die gebräuchliche Theile dieser Pflantze sind eigentlich die Blumen und die Blätter, manchmahl zusammen, gemeiniglich aber separatim und zwar meistens die Flores Arnicæ.

§. 7.

Von den Principiis activis ARNICÆ.

Die Principia activa Arnicæ sind salino-resinosa: Sie sind zum Theil auch nur aus dem blossen Medicinischen Effect zu erkennen. Erstlich, Indolem salinam kan man daher schlüssen, weil diese

diese Arnica die virtutem hat, sangvinem stagnantem & coagulatum, geronnen Geblüt zu resolviren; Zweytens, und Indoles resinosa kan daraus judiciret werden, weil diese Pflantze emetisch und auch gelinde laxirend ist. Doctor Lange hat es auch mit unter die Emetica gerechnet, allein es gebrauchen viele das Infusum oder Decoctum Arnicæ, denen es gleichwohl kein Erbrechen, ja nicht einmahl einen Eckel verursachet.

§. 8.

Chymische Anatomirung der ARNICÆ.

Nach chymischer Anatomirung zeiget sichs, daß der gröste Theil von terrestrischen indissolublen Theilen dependire, nechst dem das meiste von mucilaginösen und das übrige, ebenfalls nicht wenige von resinösen Theilen bestehe; Ferner, daß in denen Foliis das mucilaginosum, in denen Floribus hingegen das resinosum in etwas prävalire. Ich will von jedem zwey Untzen zum Exempel setzen: a) Nehme ich solche zwey Untzen Florum Arnicæ Plauensis, als von welcher jetzt allein die Rede ist, und extrahire solche mit Spiritu Vini rectificatissimo, so bekomme ich drey Drachmas Extracti resinosi und bleiben dreyzehen Drachmas zurück. b) Extrahire ich Folia Arnicæ mit selbigem Menstruo und zwar ebenfalls zwey Untzen von denen Blättern, so bekomme ich nur drittehalb Drachmas, also eine halbe Drachmam weniger Extracti resinosi, und bleiben also beynahe vierzehen Drachmä Marck zurücke. c) Stelle ich die Extraction mit Wasser an, so erhalte ich von zwey Untzen Florum fünff Drachmas Extracti aquosi und bleiben eilff Drachmä zurück. d) Nehme ich Folia zu solcher aquösen Extraction, so bekomme ich etwa eine halbe Drachmam mehr, nehmlich sechstehalb Drachmas Extracti aquosi vel mucilaginosi und behalte eilfftehalb Drachmas Marck oder so genanntes Residuum.

§. 9.

Ob die Flores & Folia Arnicæ etwas essen-

Da nun weder Flores noch Folia Arnicæ etwas mercklich-rüchendes an sich haben, so geben auch beyderley Partes, nach mei-

tiell-ölichtes lieffern.

meiner declarirten allgemeinen Regul, so ich im Vorbericht vom gantzen Regno vegetabili ertheilet, gantz im geringsten nicht eine Spur von sich, wenn über selbige ein inflammabilisches oder wässerichtes Menstruum destilliret oder abstrahiret worden, kurtz! sie lieffern nichts essentiell-ölichtes. Denn ob man schon ein Oleum empyrevmaticum durch gewaltsames Feuer erhält, so kommt doch solches bey ordentlichen Analysirungen in keine Consideration, dieweil alle in der Welt seyende Vegetabilien, zarte und grobe Theile, Stiele, Stengel, Rinden, Schalen, Höltzer, Hartze rc. und so auch hier die Partes resinosæ dergleichen, in solcher gewaltsamen Resolution, dem Chymico lieffern.

§. 10.

Auf was Art die Arnica zur Medicin gebrauchet werden könne.

Aus welchem allen ich denn die Confirmation erlanget und sich jeder solches zur Lehre fassen mag, daß, wenn man dieses Subjectum zur Medicin gebrauchen will, solches erstlich, nicht in gantzer Substantz, als etwa in forma pulveris, nutzte, weilen ein gut Theil über die Helffte und fast drey viertel erdische, indissoluble und mit unsern Säfften sich nicht vereinigende Theile darinnen zugegen. Zweytens, daß man nicht die Krafft in flüchtigen ölichten Theilen zu seyn begehre oder erwarte, consequenter nicht Aquam vel Spiritum abstractitium Arnicæ etwa machen und eingeben soll. Drittens, dahingegen aber alles artzeneyische vorhandene würckende Wesen in denen mehr fixeren und solchen Theilen suche, welche entweder mit einem wässerichem oder spirituösem Menstruo können extrahiret werden.

§. 11.

ESSENTIA ARNICÆ.

Will ich das resinöse Wesen erwehlen, so mache ich bekannter massen mit Spiritu Vini rectificatissimo eine wohl saturirte Essentz, vermittelst behöriger Digestion, als welcher ESSENTIÆ ARNICÆ sich heute zu Tage verschiedene Medici mit Nutzen bedienen; Wiewohl, nach Gutbefinden allemahl das Menstruum, der Spiritus Vini rectificatus, wiederum davon kan abstrahiret und das

das Præparatum davon auch zur Form eines EXTRACTI ARNICÆ RESINOSI kan inspißiret werden.

EXTRACTUM ARNICÆ RESINOSUM.

§. 12.

Finde ich aber partem mucilaginosam vor rathsamer, wie die bisherige gröste Erfahrung einen jeden scheinet zu veranlassen, so nehme ich ein oder ander Menstruum aquosum, entweder gemein Wasser, oder ein beliebtes destillirtes Wasser, oder aber etliche Wässer zusammen und mache hiervon entweder ein blosses INFUSUM oder ein DECOCTUM oder ich befreye das ausgezogene wiederum von dem allermeisten Wasser und bringe es durch gelinde Abdünstung zur Consistentz eines Extractes, so habe ich auch mein EXTRACTUM ARNICÆ AQUOSUM.

INFUSUM vel DECOCTUM ARNICÆ.

EXTRACTUM ARNICÆ AQUOSUM.

§. 13.

Wenn man es in Forma infusi vel decocti eingeben will, wie es fast durchgehends practiciret wird, so nehmen sie heute zu Tage pro Menstruo gemeiniglich Bier, so denn auch seinen guten Effect bezeiget.

Von dem Menstruo infusi vel decocti Arnicæ.

§. 14.

Es stünde zu probiren, was vor eine Würckung es haben möchte und ob solche nicht möchte noch besser seyn, wenn die Extraction mit Wein angestellet würde?

Fortsetzung des vorhergehenden.

§. 15.

In obgedachten Breßlauischen Sammlungen wird auch des OLEI ARNICÆ an einigen Orten gedacht, so man gebrauchet hätte, welches allem Vermuthen nach, nichts anders, als ein mit Oleo Olivarum per infusionem seu decoctionem verfertigtes Oel seyn muß. Und diß möchte gnug seyn von dem Doronico Plantaginis folio altero, oder der so genannten Arnica Plauensi, so man auch wohl, wie gedacht, Arnicam veram, zu desto mehrern Unterscheidung der obgedachten andern Art, der Arnicæ Schweedensis, zu nennen pfleget.

OLEUM ARNICÆ.

Das

Das zwantzigste Capitel.

DE ARNICA SCHWEEDENSI, oder von dem Schweedischen Wohlverley.

§. 1.

Worinnen diese Arnica der andern Art ähnlich siehet.

Solche also betitulte Arnica Schweedensis siehet zwar, der Blume nach, einiger massen der vorigen abgehandelten ähnlich, wird auch wohl von vielen vor die vorige, entweder aus Unwissenheit, oder aus Betrug, genommen und gebrauchet; Es ist aber in der That eine gantz andere Pflantze, der gantz differenten mediciniſchen Würckung, als welches ohnedem nicht mein Werck ist, davon zu reden, zu geschweigen.

§. 2.

Beschreibung der Arnicæ Schweedensis.

Diese Arnica ist nicht einmahl eine Species Doronici, vielweniger dieselbige Species Doronici, als wie man vernommen, sondern sie ist eine Species Asteris, hat also wohl auch Florem radiatum und gehöret gleichfalls in TOURNEFORTS vierzehende Classe, hat indessen aber doch gantz andere und viel kleinere, schmalere, mehr dunckel-grünere Blätter und auch eine andere Blume, als vorerwehnte Arnica Plauensis. Diese Pflantze ist Aster pratensis autumnalis, Conyzæ folio TOURNEFORTII. Von CASPARO BAUHINO wird sie benannt: Conyza media, Asteris flore luteo vel tertia DIOSCORIDIS. Sie ist Conyza media MATTHIOLI flore magno luteo, humidis locis proveniens JOHANNIS BAUHINI. Conyza media vulgaris CLUSII und DODONÆI Conyza media: Im Altdorffischen Catalogo, wird

wird sie Herba Dysenterica genannt. Im Deutschen heist man diese Pflantze, Mittel-Dürrwurtz, geele Müntze, Ruhrkraut, Donnerwurtz und Dummerjan. Es wächset an feuchten Oertern und pfleget im Julio und Augusto zu blühen. Die gebräuchliche Theile der Pflantze sind auch die Blumen und Blätter wiewohl die Blume noch weit mehr, als die Blätter.

§. 3.

Unterscheid der Arnicæ Schweedensis mit der Arnica Plauensi.

Diese Schweedische Arnica kommt darinnen zwar mit der Plauenschen überein, daß sie keine Partes oleosas essentiales hat, daß man vermittelst der Destillation ihr keine Krafft abjagen kan, und daß die Virtus medicamentosa gleichfalls in denen fixern zum Theil resinösen, zum Theil mucilaginösen oder gummösen Theilen lieget; Sie ist aber ausser des gar mercklichen Unterschiedes ihrer artzneyischen Würckung, doch auch hierinnen mit der Plauenschen different, daß sie guten Theils weniger Principia activa, und hingegen noch mehr zu nichts nutzende erdische Substantz besitzet: Eine Untze Blumen liefern kaum eine Drachmam Extracti resinosi, und etwa zwey Drachmas Extracti aquosi.

§. 4.

Von dem Gebrauch der Florum & Foliorum Arnicæ Schweedensis.

Wer indessen doch hievon, ich sage von FLORIBUS vel FOLIIS ARNICÆ SCHWEEDENSIS, in der Artzney Gebrauch machen will, der hat keinen andern Weg vor sich, als eben denselben, den ich bey der Plauenschen gezeiget. Er muß entweder eine Essentz, vermittelst guten Spiritu Vini rectificato, oder ein Extractum resinosum, oder ein Extractum aquosum oder ein Infusum oder Decoctum davon zubereiten.

§. 5.

Erinnerung.

Diß will noch erinnern, wenn ein Medicus entweder in Büchern oder in Recepten Arnicam, mit diesem eintzigen Worte allein, verschriebe oder benennte, daß man jederzeit obgedachte Plauen-

sche oder Voigtländische, nehmlich das erwehnte Doronicum verstehe und nehme, hingegen niemahls die Schweedische oder den letzt abgehandelten Aster substituire.

Das ein und zwantzigste Capitel.

DE ARO,

oder

von der Aron-Wurtzel.

§. 1.

Verschiedene Benennungen der Pflantze.

In der Reihe derer beliebten vegetabilischen Subjectorum folgt nunmehro das ARUM oder ARON, welches gleich viel ist. Diejenige Species, so officinal ist, wird von TABERNÆMONTANO zwar nur schlechtweg Arum, von CASPARO BAUHINO und TOURNEFORT aber, zu besserer Distinguirung vor anderen Speciebus, Arum vulgare non maculatum genennet. Die Pflantze gehöret in TOURNEFORTS dritte Classe, weil sie mit Flore monopetalo anomalo, so die Gestalt eines Esels- oder Haasens-Ohr hat, wie CORDUS saget, begabet ist. Erwehnter TOURNEFORT beschreibet das Genus Ari also: ARUM est plantæ genus, flore monopetalo, anomalo, auris asininæ vel leporinæ formâ, ut ait Cordus: ex floris autem fundo surgit pistillum ad basin plurimis embryonibus stipatum, qui singuli deinde abeunt in baccam ferè globosam uno vel altero semine fœtam subrotundo. His addenda sunt folia non divisa vel leviter tantùm incisa. Solche Pflantze wird von einigen auch Pes vituli, Barba Aronis, Priapus Canis, Penes Sacerdotis, serpentaria minor und so mehr genennet. Im Deutschen heist es Pfaffenpint, Aron-Wurtzel, deutscher Ingwer, Zehrwurtz, Magen-

genwurtzel, Fieberwurtzel. Es wächst an schattichten Oertern in Feldern und Höltzern, absonderlich, wo es berg- und thalicht ist, fängt, wenn man keinen allzuhefftigen Winter hat, im Martio schon an auszuschlagen, blühet aber erst recht im Junio. An einigen Orten brauchet man zwar auch die Blätter, wovon Aqua Ari destilliret, auch wohl Infusum Ari gemachet wird, zuförderst aber kommt nur die Wurtzel, als das durchgehends mehreste officinale und gebräuchliche Stück von dieser Pflantze in Consideration, als von welcher ich auch eintzig und allein handeln werde: Solche Wurtzel ist am besten im Frühling zu colligiren, so bald sie nur beginnet auszuschlagen.

§. 2.

Eigenschafft der Radicis Ari.

Radix Ari ist, wenn sie frisch, schwammicht, pulpöse und weich, hat einen etwas wiederlichen Geruch und einen überaus scharffen und recht brennenden Geschmack, dergestalt, daß, wenn man etwas davon kauet, es die Cuticulam im Munde durchnaget und so was scharff stechend, schneidend und fressendes, auf der Zunge hinterläst, daß mans manchmal zwey bis drey Tage lang fühlet; So bald sie aber getrocknet worden, so wird sie gantz weiß und mehlicht, beist lange nicht mehr so sehr, als wie sie frisch war und riechet gar nicht mehr.

§. 3.

Von dem ehmahligen Gebrauch der Radicis Ari.

Ehe man in England und Franckreich die weisse Stärcke von Weitzen erfunden, so haben viele Frauens-Personen mit diesen Wurtzeln ihr Linnen gestärcket oder gesteiffet, wiewohl es denen damit arbeitenden Personen, die Hände dergestalt zerfressen, roh und wund gemacht, daß sie solche, ob sie sie noch so sehr geschmieret, kaum wieder haben zu rechte bringen können. In Franckreich und zwar in Poiton bleichen verschiedene Weiber noch heute zu Tage ihr Linnen damit, weil es durch das beissende Wesen, das Bleichen oder damit das Garn weisser werde, ziemlich favorisiret.

§. 4.

Von dem beissenden Wesen der Radicis Ari.

Weilen nun dieses fressende scharffe Wesen, vor das fürnehmste, weßhalben man die Wurtzel auch in der Medicin anwendet, erkannt wird, als hat es manchen aus Nachsinnen und Erforschen, zum Theil auch aus Arbeiten gebracht, ob man nicht ausfinden könne, in welchen Theilen diß beissende Wesen liege oder woraus es bestehe und was es sey? Einer hat es vor ein Sal volatile, der ander vor ein Oleum, der dritte vor einen Schwefel, einer vor einen Sulphur volatile, der ander vor einen Sulphur fixum, einer vor ein Sal Alcali, der ander vor ein Sal acidum und also vor allerhand ausgegeben, der einfältigen Particuln-Krähmer und Brillen-Chymisten Raisonnement von Particulis cuspidatis, hastulatis, pungentibus und dergleichen Zeug mehr mag ich nicht einmahl erwehnen; Ich will aber lieber dagegen frey öffentlich gestehen, daß es viele vegetabilische Subjecta giebet, absonderlich diejenige, welche mit virulenten, etzend und fressenden, auch soporösen, Schlaff- Dumm- und Doll-machenden Eigenschafften, deßgleichen die mit zarten flüchtigen Theilen versehen sind, von welchen kein Mensch bis dato capabel ist, solch eintziges Wesen gantz allein von denen übrigen bey dem Mixto vorhandenen Theilen zu separiren, um so viel weniger, wenn es solche Vegetabilien sind, bey welchem das sonderbare Wesen nur zu der Zeit, wenn das Subjectum noch frisch ist, sich am kräfftigsten äussert, und da man bey denen aufgetrockneten kaum eine Spur manchmahl mehr davon findet. Zum Exempel die Radix Cicutæ aquaticæ GESNERI und verschiedene Vegetabilien, so im frischen Stande einen Milchähnlichen, bald weissen, bald gelben, höchst schädlichen Succum lieffern, haben wenig oder gar nichts schadhafftes mehr bey sich, wenn sie dürre und aufgetrocknet sind. Einem jedem ist das flüchtige, penetrante und scharffe Wesen von der gemeinen Meer-Rettich-Wurtzel bekannt, aber was und wo ist es, wenn die Wurtzel trocken und dürre geworden? Die so genannten Herbæ antiscorbuticæ bezeigen eintzig und allein im frischen Zustande ihre Krafft und schei-

scheinen, wenn sie aufgetrocknet, gleichsam erstorben zu seyn. Kurtz! Man kan öffters, absonderlich bey solchen Vegetabilien, von welchen Menschen und Vieh gantz plötzlich getödtet werden, kaum so viel finden, worauf man dencken könnte, was es sey, geschweige, daß man sich vorher ein Concept machen könte, auf was Weise es chymice könne abgeschieden dargestellet werden. Ich weiß verschiedene Personen, so von diesem und jenem Gifft-mäßigem Vegetabili gähling gestorben und nachgehends geöffnet worden, bey welchen man aber nicht das geringste recht merckliche Kennzeichen hat finden können, auf was Weise das schädliche Vegetabile gewürcket oder den Tod verursachet hat? Wie soll man dergleichen Dinge alsdenn untersuchen? Oder auf was kan man wohl conjecturiren? So giebt es auch Subjecta vegetabilia. die gleichsam nur einen schädlichen Vaporem oder so was zartes in sich haben, welches doch gleichwohl die Hauptsache ausmachet: Es ist aber mit keiner Kunst möglich, solches separatim darzustellen oder auszuforschen, indem es währendem Arbeiten evaporiret oder sich, so zu reden, als ein Geist, davon- und unsichtbar machet.

§. 5.

Bearbeitung der Aaron-Wurtzel.

Eben so hat es denn auch seine Schwürigkeit mit solchen Dingen manchmahl, welche einen beissenden Geschmack, oder diese und jene besondere Eigenschafften haben, etwa Niesen machen, emetisch oder purgirend sind, Urin treiben, caustisch, narcotisch und so ferner sind oder gar Spasmos & Convulsiones verursachen. Da ich nun keine frische Radices Aronis vel Ari habe bekommen können, so habe ich doch wenigstens mit denen trockenen als eben dem gewöhnlichsten Subjecto eine kleine Untersuchung anstellen wollen, da ich denn befunden, daß das darinnen zu erhaltende schmeckbare in parte resinosa stecket, ob ich wohl zu gleicher Zeit sagen muß, daß solches ingredientis resinosi überaus wenig und aus einer Untze Radicum Ari kaum ein Scrupel Extracti resinosi zu erlangen ist: Indessen hat doch solches einen mercklichen und allerdings beissenden

Geschmack, so das Extractum aquosum gar nicht bezeiget, ohngeachtet es in ungleich mehrer Quantität darinnen vorhanden, oder daraus zu bekommen stehet, wie denn eine Untze Wurtzeln fast drey Drachmas Extracti aquosi liefern, in welchem auch die Partes salinæ zugegen sind. Daß aber viele Partes salinæ und zwar acidæ in denen mucilaginösen oder glutinösen verwickelt sind, sehen wir, wenn Radices Ari igne aperto destilliret werden, da ein Pfund Radicum Ari sechs Untzen Spiritus acidi liefern: Man bekommt ferner etwas mehr, als zwey Drachmas Olei empyrevmatici, das übrige ist Caput mortuum oder kohlenhafftes residuum, woraus etwa eine halbe Drachma Salis alcali fixi elixiviret wird. Nun mache ich zwar mein Tage keinen Staat auf diese Art gewaltsame Untersuchung in Regno vegetabili, indem sie mit lauter Ungewißheit verknüpffet sind, daß man daraus gar nichts sicheres schlüssen kan, was vor Bestandtheile in diesem oder jenem vegetabilischen Subjecte vorhanden sind, obwohlen Monf. TOURNEFORTS und verschiedener anderer Frantzosen, auch anderer Nationen Examina meistentheils, wo nicht eintzig und allein von gewaltsamen Handthierungen dependiren. Um nur eines zu erwehnen: Es können ja Subjecta seyn, in welchen lauter oder doch die Menge pur resinöse Theile und an sich selbst gar keine blosse saure oder saur-saltzichte noch ölichte vorhanden; Werffe ich dergleichen Dinge aber in eine Retorte und destillire sie in offenem Feuer, so bekomme ich keinen Gran von Resina, sondern diese Resina resolviret sich und erhalte ich allemahl alsdenn würcklich ölichte, würcklich sauersaltzichte wässeriche und auch erdische Theile: Nach diesem Resultat müste man denn auch also die vorhin gewesene Contenta schlüssen, so aber unrichtig und nur zur Confusion Gelegenheit gebend wäre: Man erhält bey diesen chymischen Arbeiten ferner ein Sal alcali fixum, auch wohl etwas urinöses, welches aber wiederum ein neu gekünstelt Compositum oder Productum ist: Wollte man also sagen, daß in solchem Subjecto, wenn es noch in seiner natürlichen völligen Mixtion ist, auch ein Sal Alcali fixum und ein Sal Alcali uri-

urinosum wäre wahrhafftig zugegen, und also, wie mans darzeigen kan, immisciret gewesen, so wäre es eben so absurd, als wenn ich behaupten wolte, daß auch die erlangte Kohle oder Asche vorher, eben wie sie nun dar ist, wäre mit eingemischet gewesen: Gleichwohl ist ein Hauffen dergleichen Zeug von Zeit zu Zeit also raisonniret worden; die Bücher sind davon noch voll, und machet man noch diese Stunde auf solche falsche Experimenta, eingebildete Schlüsse und Folgerungen. Nachdem wir aber allhier von dem unter Händen habendem subjecto, der Aron-Wurtzel so eine Quantitæt Spiritus acidi bekommen und ich oben erwiesen, daß 1 Untze Wurtzel nur einen Scrupel Extracti resinosi giebet, bey welchem einen Scrupel noch Anwachs vom Menstruo zu rechnen stünde, also in einem gantzen Pfunde nur 5 Drachmæ aufs höchste resinöser Theile zugegen wären, dabenebst solche geringe Portion von Hartze, ohnmöglich 6 Untzen Spiritus acidi oder wie viel hierinnen etwa würcklich saursaltzigte Substantz vorhanden, durch die Destillation lieffern kan; So ist es wohl gantz natürlich zu schliessen, daß der Ueberschuß allerdings in forma salis essentialis und zwar in denen mucilaginösen oder farinösen Theilen muß mit gestecket haben, welches aber, wegen des super pondii solcher klebrichten Theile, so in forma Extracti aquosi erscheinen, sich nicht will ausscheiden lassen.

§. 6.

Definition von denen Bestandtheilen der Aron-Wurtzel.

Mein Schluß oder Definition von denen partibus constitutivis Radicis Ari gehet demnach dahin, daß sie bestehe, aus meist erdischen Theilen, ratione voluminis vel basis nebst etwas Wasser; In Ansehung derer mehr kräftigern Theile aber, aus etwas resinösen, guten theils aber mehr saltzichten und noch mehr mucilaginösen Theilen, welches jedoch in dem gantzen Mixto durch und durcheinander zart zerstreuet wäre, so, daß das resinöse und dranklebende Saltz theilchen zusammen den beissenden und fressenden Geschmack, auch die vornehmste Artzneyische Würckung, da Radix Ari etwas gutes thäte, ausmachte.

§. 7.

§. 7.

Die Meynung, daß ein Sal volatile & ammoniacale in der Aron-Wurtzel enthalten seyn sollen, wird widerleget.

ETTMUELLER hat zwar declariret: Es sey ein sal volatile acerrimum & penetrantissimum drinnen, worauf auch die Alten, welche die so genannte præparationem Radicis Ari cum aceto angegeben, scheinen reflectirt zu haben, indem sie vorgegeben, man müsse mit solchem acido die salzichte acrimoniam dämpffen, die Wurtzel temperiren, und daß sie im Leibe nicht so fressenden Effect bezeige, melioriren, allein! wer hat diß sal volatile gesehen? Oder wer kan es demonstriren? Andere sagen, es wäre ein sal ammoniacale darinnen, allwo das sal volatile mit dem acido gebunden sey, dahero sie an die Hand gegeben: Man soll den ausgepreßten Saft inspissiren, alsdann ein sal acali fixum addiren und das Mixtum, wie eine Mixtura pro spiritu salis Ammoniaci destilliren, so würde man das sal volatile erlangen; Worauf ich dieses wenige zur Antwort gebe: 1) Kan es kein sal ammoniacale seyn, weil kein sal alcali urinosum volatile in der gantzen Natur vorhanden, oder ohne vorhergegangene putrefaction oder ignition zu haben. 2) Gesetzt! jedoch nicht zugegeben, es wäre von Natur, ihrer Meynung nach, ein solch sal medium ammoniacale drinnen, so müste ja solches auch in der getrockneten Wurtzel beständig verharren, weil ein sal ammoniacale an sich selbst nicht so flüchtig ist, daß es bey blosser Exsiccation davon ziehen sollte, sonst würden es die Herrn Prätendenten auch bey der Inspissation ihres succi verlieren, folglich, wenn es drinnen wäre, wie es seyn müste, so müste man auch ex Decocto inspissato aus dem Extracto aquoso von trockenen Wurtzeln gemacht, durch blosse Aufgiessung des Olei Tartari per deliquium und applicirte Wärme, wenigstens eine Spur von einem sale volatili urinoso, wo nicht sehen, jedoch am Geruch empfinden, welches alles aber ich durchaus nicht auf keine Weise erlanget oder wahr befunden. 3) und letztens glaube ich endlich diesen Herrn, welche ja ein solches sal volatile sollten würcklich gesehen, gerochen oder bekommen haben, daß es möglich sey gewesen, ich glaube aber auch dabey und möchte es mir wohl getrauen, ihnen un-

unter die Augen zu sagen, daß, wenn sie es bekommen haben, solches sie nicht educiret, sondern produciret haben mögen, es mag nun seyn, daß der succus etwa vorher gar in etwas putresciret, oder aber, wenn auch diß nicht geschehen, daß die generatio salis volatilis, doch erst in der Ignition und während der Destillation, entstanden und also ein neues sal volatile durch die Kunst ist componiret worden, wie ich in des ersten Bandes dritten Theile ausführlich dergleichen Fabricirung, vermittelst eines salis acidi, salis alcali fixi und inflammabilischen ingredientis, als welche requisita hier allezugegen, an die Hand gegeben und gelehret.

§. 8.

Pharmacevtisch chymische Abhandlung.

Ich verlasse diese physicalisch chymische Untersuchungen ohngeachtet es niemanden schädlich ist, wenn er die in diesem oder jenem Subject vorhandene principia activa weiß, und wende mich zu der mehr Pharmacevtisch Chymischen Abhandlung solcher Wurtzel.

§. 9

Wozu Radix Ari in Substantz gebrauchet wird.

Radix Ari wird in Substantz zu vielerley Dingen und zu rechter Zeit mit augenscheinlichen Nutzen in der Medicin gebraucht. Es ist die Basis vom Pulvere Stomachali Quercetani oder Birckmanni, es ist ein Haupt-Ingrediens vom Hn. Hoffrath Stahls Pulvere Incidente, ferner kommt es zu allerhand, hin und wieder, in andern Ländern gebräuchlichen Medicamenten, als zum Pulvere Digestivo Wedeliano, zur Tinctura Martis aronisata, zu Acidum Tartari aronium Rolfinckii, zu Ludovici Hepaticum rubrum, zur Aqua Ari composita Dresdensi & Lipsiensi, zur Tinctura Antiscorbutica Mœbii, zu Elixir spleneticum & Essentiam contra Arthritidem vagam Timæi, zu Decocta in asthmatischen Zufällen und wo zäher Schleim zugegen, auch unter äusserliche Dinge, unter Unguentum Aregon, &c.

§. 10.

RADICES ARI PRÆPARATÆ CUM VINO.

Im Brandenburgischen Dispensatorio stehen 2 Dinge: Radices Ari præparatæ cum Vino und Fæcula Ari. 1) RADICES ARI

ARI PRÆPARATÆ CUM VINO sollen also handthieret werden: Man soll frische Wurtzeln nehmen, so bald sie beginnen auszuschlagen, solche, wenn sie vorher gewaschen und gesäubert, mit einen Knöchernen oder Elffenbeinernen Messer (damit es recht gelehrt zugehe) in Scheibchen zerschneiden, solche Scheibchen hernach zu wiederhohlten verschiedenen mahlen in Sec oder anderm herrlichen Wein maceriren, das erste mahl 24 Stunden lang, das zweyte mal 12 Stunden und diß mit allezeit frisch aufgegossenem Weine NB. so lange, bis man nichts beissendes oder Pfefferhafftes mehr auf der Zunge empfindet, worauf man solche Scheibchen in einem Back-Offen, wenn das Brod herausgenommen worden, und solcher nur noch mäßig warm ist, setzen, sie gantz austrocknen und endlich zu subtilem Pulver zerstossen soll, so ist dieses philosophische Kunststückchen fertig. Es nimmt mich groß Wunder, daß, da die gelehrte Inventores so sonderbar-bedenckliche Umstände und præcautiones, mit dem Helffenbeinern Messer und Abzählung der Stunden, gebraucht, daß sie nicht noch ein gewisses Himmels-Zeichen oder Constellation, zu welcher Zeit es eigentlich nur müsse zerschnitten und maceriret werden, mit dabey gesetzet, als welches sie doch gemeiniglich, wann es vollkommen verständig hat klingen sollen, im Gebrauch gehabt. Das allerschlimmeste aber ist, daß sie öffters mit ihren super-klugen Künsteleyen die Sache noch dazu verderben oder dasjenige, was noch als Artzneyische Krafft agiren sollte, ruiniren und destruiren, als welches auch hier bey dieser so sonderbar ausstudirten und denen Apothekern vorgeschriebenen præparation eintrifft. Das beissend und fressende wenige Constitutivum in der Radice Ari ist, meines Erachtens nach, eben das eintzige kräfftige Artzneyische, incidirende, resolvirende und attenuirende Wesen, weßwegen solche Wurtzel gebraucht wird, oder weswegen man, wenn man ja eine Præparation anstellen wollte, seine Absicht, um es zu conserviren oder von dem anhangendem vielen unnützen Wesen etwa zu separiren, richten und dirigiren sollte und

zu

zu welchen guten Absichten diejenige Arbeiten, da ich Infusiones, Macerationes, Decoctiones und Extractiones anstelle, um das Extrahirte zu gebrauchen und hingegen das Rückständige wegzuwerffen, am vorzüglichst und löblichsten sind: Allhier aber kehrt man die Sache justement um, man extrahirt das Kräfftige, nicht nur mit einer, sondern mit verschiedenen reiterirten Affusionibus; ja befielet noch dabey, daß man damit so lange fortfahren und anhalten soll, bis es im geringsten nicht mehr schmecket, also ja alles Kräfftige aus der Wurtzel heraus ist, solches Kräfftige wird, als etwas unnützes und schädliches, weggegossen, hingegen das blosse Caput mortuum, die Partes terreæ, die ungeschmacke, in der Welt zu nichts nutze und etwa, wie ausgelaugte Asche, unkräfftige Theile die werden aufbehalten und das heist eine von verständigen Leuten vorgeschriebene ausstudirte chymische Præparation, möchte man nicht mit Grunde der Wahrheit ausruffen? O docta simplicitas! Jener sagte: Wenn man nur noch das Extrahirte und Macerirte nicht decantiren, sondern bey den Wurtzeln zusammen wieder mit inspissiren dürffte, so wäre es doch noch etwas.

§. 11.

FOECULA ARI.

Das zweyte im Dispensatorio stehende und fast noch in allen Ländern gebräuchliche Præparatum ist, FOECULA oder Gersa oder Cerussa ARI. Es ist so ein chymischer Proceß, als wie die alte Weiber die weisse Stärcke machen und dienet überhaupt zu wissen, daß man von keinem Dinge solche Heffen oder Fœculam machen kan, es habe dann würcklich Mehlichte Substanz in sich. Die in Apothecken gebräuchliche Fœculæ sind etwa 4 an der Zahl, nehmlich Fœcula Bryoniæ, Fœcula Pœoniæ, Fœcula Jreos oder Jridis und Fœcula Ari. Der Proceß bestehet hierinnen: Man nimmt frische Wurtzeln, reiniget sie zu erst und zerreibet sie auf einem verzinnten Reib-Eisen, wie man etwa Meer-Rettich zu reiben pfleget, oder zerstößt sie in einem steinernen Mörsel, mit einer Höltzernen Pistill, thut das kleingemachte in einen Linnen Sack,

legt es in Zinnerne Preß-Instrumente und presset es aufs schärffste aus, so gehet das zarteste Pulverichte oder Mehlhaffte samt dem Saffte mit durch: Dieses trübe Liquidum wird in Zucker-Gläser oder Erdenen Pötten an einem kalten Ort hingestellet, so residiret sich das Pulverulente zu Boden, da man denn das drüber stehende Klare decantiret, das letztere filtriret, und also das Pulver von der Feuchtigkeit befreyet, auch vollends gäntzlich austrocknet, so ist es fertig: Wenn man nun diese Fœculam Ari beym Lichten betrachtet, so ist es nichts anders, als etwas substantielles Wesen von der gantzen Wurtzel, nichts abgeschiedenes Kräfftiges aus der Mixtion, sondern nur ein Theil von der gantzen Wurtzel, nehmlich etwas noch völlig vermischtes, also auch ein halb destruirtes Pulvis Radicis Ari, weil davon etwas Kräfftiges, so nehmlich im succo vorhanden, würcklich mit abgegangen. Wer demnach Fœculam Ari machen will, der hat zweyerley zu observiren, 1) daß er sich bey dem Reiben oder Stossen in acht nehme, daß ihm nicht viel an die Hände komme, noch ins Gesichte sprize, und 2tens) daß der Preß-Beutel nicht von allzu dichter oder feiner Leinwand sey.

§. 12.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

Im übrigen ist auch diese Arbeit nicht von sonderbarer Klugheit oder Nothwendigkeit, ob sie wohl noch weit besser und raisonnabler, als die vorher-gemeldte, ist, indem noch nicht alles Kräfftige a dessein extrahiret wird, sondern noch ein vieles bey der Fœcula bleibet; welches auch daraus zu sehen, weil man in Italien solche Fœculam, als ein Cosmeticum gebrauchet, um Flecken zu vertreiben, und schöne Haut zu bekommen.

§. 13.

Die pulverisirte Aron-Wurtzel ist zum Gebrauch vorzüglicher, als deren Präparationes.

Mein Rath ist: Man lasse alle beyde Præparationes unterwegen, man darff weder Radices Ari cum Vino præparatas noch Fœculam Ari machen, sondern wenn man Radices Ari in forma pulveris gebrauchen will, so bediene man sich nur bloß pulverisirte Wur-

Wurtzeln sie werden das ihrige schon thun, und viel besser, als die Fœcula oder mit Wein extrahirte, wenn es sonsten nur zur rechten Zeit gegeben wird.

§. 14.

Destillation derer Radicum Ari mit Spiritu Vini und Wasser.

Ich habe auch Radices Ari mit Spiritu Vini, wie auch mit Wasser destilliret, es ist aber davon nicht das geringste übergegangen, so etwa, als was ölichtes oder als ein Sal volatile, könnte geargwohnet werden.

§. 15.

ESSENTIA RADICUM ARI.

Es giebt einige Medici, welche sich der Essentz bedienen, die denn auf keine andere Weise, als alle andere Essentien kan gemachet werden: Man zerstößt die Wurtzel und extrahiret sie, vermittelst der Digestion, mit einem guten Spiritu Vini rectificatissimo, wiewohl sie dünne und mager gnug wird, auch anfänglich nach gar nichts schmecket, dannenhero das beste Mittel ist, daß man die Extraction zum zweyten mahle über neue Wurtzeln giesse, wiederum digerire, wenn es nicht mehr extrahiren will, exprimire und zuletzt noch mit etwas Extracti Ari anreichere, also eine Essentiam Ari essentificatam mache, wozu aber schon gewiß sehr viele Wurtzeln gehören.

Das zwey und zwantzigte Capitel.

DE ASA DULCI VEL BENZOE,

oder von dem

wohlrüchenden Asand oder Benzoe.

§ 1.

Vorerinnerung.

Das nunmehro vorkommende Subject soll die so genannte ASA DULCIS oder Benzoe seyn, ein uns allen wohl bekanntes, überaus angenehm rüchendes Hartz. Da die Benennung mit dem Worte Asa dulcis das Contrarium von der uns auch bekannten und ebenfalls abzuhandelnden Asa fœtida, anzeigen soll, beyde sich aber, gleich am blossen Geruch, distinguiren, so hat der erste Benenner eben nicht wohl gethan, daß er der Wohlrüchenden nicht das Prädicat vom Geruch, sondern vom Geschmack, beygeleget, man heist ja die stinckende nicht Asam acidam, austeram, amaram oder so was: Warum soll denn das Gegentheil Asa dulcis heissen? Diese zwey Subjecta werden auch niemahls, dem Geschmacke nach, sondern allezeit dem Geruche nach, distinguiret; Dahero, da jene Asa fœtida heisset, so hätte sichs freylich besser geschicket, daß man diese jetzt unter Händen habende, wie einige Authores thun, denen ich auch beypflichte, lieber Asam odoratam oder die wohlrüchende, als Asam dulcem oder süß schmeckende Asam tituliret hätte.

§. 2.

Verschiedene Benennungen der Asæ dulcis.

CORDUS hat es Asa dulcis & Benzoi zugleich genennet. Es ist Benzoinum MATTHIOLI, Belzoinum officinarum CASPARI BAUHINI. Ben Judæum RUELLII, Bendvinum LINSCOTTI, Benzoin officinale PARKINSONII, Benzoinifera BREY-

BREYNII. Benjoinum, cujus Arbor folio Citri JOHANNIS BAUHINI. Arbor Benzoinifera Virginiana PLUCKENETTI. Arbor Benzoini GRIMMII: Andere nennen es auch Benivi, Belzoe, Belzoin, Belzuinum und so fort, am allergewöhnlichsten aber Benzoe, oder in Apothecken auch wohl Gummi Benzoes. Im Deutschen heist man es entweder, wie das Lateinische, Benzoe oder wohlrüchenden Asand.

§. 3.

Entstehung der Asæ dulcis.

Dieses Hartz kommt von einem Baum, der insonderheit in Ost-Indien und zwar in Siam und Sumatra häuffig wächst, in Sumatra im Walde bey Baros, wie solches Doctor Herrmann Nicolaus Grimm im ersten Jahre der zweyten Decuriæ in denen Miscellaneis Naturæ curiosorum beschrieben. Der Baum hat ziemlich festes Holtz, dünne und weiche Blätter, fast wie Citronen-Blätter, jedoch sind solche unterwärts blaß- und oberwärts dunckelgrün. Die Frucht ist rund, und etwa wie eine Haselnuß, groß. Wenn der Baum seine behörige Grösse hat, so ritzen und schneiden die Einwohner die Aeste und das Holtz von oberwärts hin und wieder, etwas schräge, da denn solches vortreffliche Hartz, wie ein dicker gantz weisser Balsam, nach und nach heraus rinnet. Wird es nun, wenn es einiger massen erhartet, gleich weg genommen und verwahret, so heist man dieses weisse Hartz Benzoe amygdaloides; Mandel-Benzoe, weil es wie die Mandeln, wenn man sie von einander bricht, aussiehet. Bleibt es aber so der Sonnen und der Lufft exponiret, so wird es von Zeit zu Zeit bräunlicher, so, daß es auf die letzte gantz röthlich braun wird. Es pflegt auch durch die Hitze der Sonnen vielfältig von selbst, ohne daß man den Baum ausdrücklich verwundet, in Lachrymis heraus zu dringen. Wie das Holtz aussiehet und die Benzoe sich anleget, kan man aus einem Stücke Aste ersehen. Die Indianer lassen den Baum nicht über sechs Jahre lang alt werden und wachsen, sondern, weil sie ihn vor untüchtig zur Hartzliefferung halten, fällen ihn alsdenn

denn und pflantzen an dessen Stelle andere und zwar gemeiniglich von der Frucht gewachsen. Von einem gantzen Baum kriegen sie nicht über drey Pfund Benzoes. An vielen Orthen gehen sie nicht allzu sauber mit der Sammlung um, weßwegen man mehr unrein als reines Benzoe im Commercio zu sehen krieget. Das schlechte wird Benzoe nigra geheissen, wiewohl es niemahls schwartz, sondern aufs höchste nur rothbraun ist. Wenn die Kauff-Leute auch schon lauter weisse Mandel-Benzoe bekommen, so verkauffen sie es doch niemahls so alleine, sondern vermischen es gemeiniglich mit anderm schlechten Gut, damit eines das andere absetze, weßwegen das neuest zu uns kommende, auch allerbeste von allerhand farbichten Stücken zusammen gebacken, nehmlich von weissen, von gelblich-weissen, von gelben, gelblich-braunlichen, braunen und röthlich braunen auch grauen Stücken bestehet: Wobey aber zu wissen dienet, daß wenn sonsten nur nichts, unreines und gantz fremdes, kein ander Hartz, keine Spåne, Blätter, Erde, Sand oder sonsten was, nicht dabey vermenget ist, daß die bräunliche oder rothbraune reine Benzoe zu allem Gebrauch, eben so vollkommen kräfftig und gut, als die allerweisseste ist und man sich darüber gar nicht das geringste Bedencken machen darff, sie zu allen Dingen zu gebrauchen.

§. 4.

Was die Benzoe sey?

Ob nun schon diß Hartz, aus Mißbrauch, gemeiniglich Gummi Benzoes, oder Gummi Asæ dulcis in Apothecken oder auch in Büchern und Recepten von denen Medicis geheissen wird, so muß man doch gar nicht gedencken, daß es deßhalb auch ein Gummi sey, es ist nicht einmahl ein Gummi resinosum, sondern durch und durch eine pure Resina oder Hartz. Ausser dem allbereits erwehntem äusserlichen Ansehen, in Ansehung der Farbe, ist diese Resina ziemlich harte und brüchig, wenn sie gerieben wird, von einem überaus angenehmen Geruche.

§. 5.

Woraus die Benzoe der

Der innerlichen Mixtion nach, bestehet es, wie alle Hartze,

tze, aus vielen ölichten, hernach aus einigen sauer-saltzichten und zart-erdichten Theilen. Es hat aber die Benzoe, vor allen andern uns bekannten vegetabilischen Hartzen, dieses ins besondere zum voraus, daß sich dessen sauer-saltzichte Theile in trockener Gestalt, wie ein zartes Sal volatile, so von unsern Vorfahren Flores Benzoes benahmet worden, zum Theil auch in mittelmäßiger nassen Wärme abscheiden und darstellen läst, obwohlen allemahl einige allerzarteste Oeltheilchen mit daran hacken bleiben. Ich wüste nichts in der Welt von allen natürlichen, uns bis dato bekannten Dingen mit der Benzoe, in Ansehung derer Bestand-Theile, als etwa noch das eintzige Succinum oder den Bernstein damit zu vergleichen, als welches noch am allermeisten, so wohl wegen seines Oeles, als auch hauptsächlich wegen des Salis volatilis acidi sicci damit übereinkommet, ohngeachtet es, wiederum in andern Umständen, damit differiret, denn erstlich ist Benzoe ein Vegetabile, das Succinum hingegen ein Minerale. Zweytens, Benzoe ist eine reine Resina, Succinum hingegen ein mehr erdisches Bitumen. Drittens, Benzoe und dessen reines Oel rüchen überaus angenehm; Succinum rücht an sich selbst wenig und dessen Oel, ob es noch so vielmahl rectificiret worden, rücht höchst wiederlich. Viertens, Benzoe läst sich gantz und gar, oder aufs höchste, zum Exempel eine Untze, bis auf einen eintzigen Scrupel Ueberbleibsal, in Spiritu Vini rectificatissimo auflösen, dagegen man beym Succino mit Spiritu Vini rectificatissimo weiter nichts ausrichten, als nur etwas gleichsam extrahiren kan, ja man weiß bis dato noch gar kein Menstruum, um das gantze Succinum zu solviren. Fünftens, bey der Benzoe kan ich, zur Noth mit heissem Wasser, etwas Sal volatile separiren, so sich aber beym Succino nicht will practiciren lassen. Anderer Umstände zu geschweigen.

innerlichen Mixtion nach bestehet.

§. 6.

Einige vergleichen auch die Benzoe mit dem gemeinen Schwefel, weil dieser sich auch trocken sublimirete, und weil man wäh-

Unterscheid der Benzoe mit dem gemeinen Schwefel.

währender Sublimation auch etwas von seinem Acido empfinde; Allein der Schwefel hat weit grössern Abfall, als das Succinum in der Vergleichung. Denn, um nur etliche wenige Umstände zu erwehnen, so ist 1) der Schwefel ebenfalls ein Minerale, dabey aber ein gantz anderes Mixtum, als Succinum oder Benzoe: Ein Mixtum, so meistentheils aus der vitriolischen Säure und gar über aus weniger, dabey erdisch gearteter und durchaus nicht ölichter brennbarer Materie bestehet, womit weder Succinum, noch viel weniger die Benzoe kan verglichen werden. 2) Bekommt man vom Schwefel kein trocken flüchtiges Saltz, wie von der Benzoe. 3) Sublimiret sich der gantze Schwefel, dazu bleibt das Sublimirte in seiner vorigen völlig schwefelhaften Mixtion, ohne die geringste Resolution, noch daß das Sublimirte im Wasser solubel wäre; Bey der Benzoe sublimiret sich nur ein Theil von dem Mixto, nehmlich das mehr salinische, welches auch durch und durch im warmen Wasser sich solviren läst. Anderer mercklichen Differentien anjetzo nicht zu gedencken.

§. 7.

Welche Gleichheit die Benzoe mit dem brennenden Schwefel einiger massen gemein hat.

Darinnen aber möchte ich wohl noch einige Gleichheit finden, daß die Benzoe, wenn sie auf Kohlen oder andere glüende Sachen gestreuet wird, durch die loßgehende Säure der Brust eben so empfindlich, als die vom brennenden Schwefel loßgehende Säure ist, wie es denn, wenn man mit Benzoe räuchert, einen nahe dabey stehenden leichte Husten erregen kan.

§. 8.

Was man erhält, wenn die Benzoe an sich selbst durch die Destillation resolviret wird.

Wenn die Benzoe durch die Destillation an sich selbst resolviret wird, so wird man zum Exempel von sechs Untzen Benzoes, zwey Untzen undepurirte Flores, neun Drachmas Oel, sieben Scrupel Spiritus acidi und drittehalb Untzen Residui oder so genannt Caput mortuum bekommen.

§. 9.

§. 9.

Gebrauch der Benzoe in Substantz.

Worzu Benzoe in Substantz gebrauchet wird, dürffte ich kaum anführen, weil es jedem zur Gnüge bekannt ist, nehmlich wegen seines fast jederman angenehmen Geruchs willen, meistentheils zu lauter Galanterie und Wollust-Sachen, zu allerhand Parfumes, zu Schmincken, wohlrüchenden Seiffen, Pommaden und dergleichen, absonderlich und gröstentheils zu Räucherwerck, als zu Räucher-Pulvern, zu Räucher-Kertzchen, zu Trochiscos, zu Globulos oder so genannten Fluß-Corallen, zu Pastilles-Offenlack oder Spanischer Massa, item zu wohlrüchenden Pater nostern und allerhand andern, mehr wollüstigen als höchst nöthigen Dingen.

§. 10.

Allergebräuchlichste Præparata.

Die allergebräuchlichste Præparata sind die Tinctura Benzoes & Flores Benzoes, und zur Noth das Magisterium.

§. 11.

TINCTURA BENZOES.

TINCTURA BENZOES wird gemacht, wenn man Benzoe gröblich pulverisiret, in einen Kolben schüttet, nach Proportion guten Spiritum Vini rectificatum drauff giesset, es zusammen ein wenig digeriret, wenn es nicht mehr solviren will, decantiret, auf die Remanentz abermahls etwas wenigers Spiritus Vini rectificati drauf giesset, und also damit so lange continuiret, bis nur eswas gantz weniges pulverulentes oder staubichtes am Boden liegen bleibet: Worauf man alles tingirte zusammen giesset und filtriret. Sollte die Tinctur zu dünne, also des Menstrui zu viel genommen seyn, so setzet mans in ein rein Kölbchen ein und abstrahiret so viel Spiritus, als bis einem die Tinctur saturat gnug deucht, wieder davon, so, daß mans auf solche Weise so starck und so schwach machen kan, als man will. Diese Tinctur wird zwar eine Tinctura pure resinosa genennet, auch wohl, statt Tinctura, Essentia Benzoes geheissen; Wenn mans aber recht betrachtet, so ist es weder eine Tinctur noch eine Essentz, sondern eine blosse Solutio resinæ oder eine Art von Vernis.

§. 12.

TINCTURA BENZOES COMPOSITA

LEMERY und einige andere nehmen zu drey Untzen Benzoes noch eine halbe Untze Storax und machen mit ein Pfund Spiritus Vini rectificati ihre Tinctur oder Essentz, welches aber so denn schon eine TINCTURA BENZOES COMPOSITA ist.

§. 13.

TINCTURA BENZOES CUM SPIRITU ROSARUM.

Einige nehmen auch Spiritum Rosarum, statt Spiritus Vini rectificati pro Menstruo und machen damit ihre Tinctur.

§. 14.

LAC VIRGINIS.

Wenn man nun reine Tincturam Benzoes simplicem nimmt, und entweder hierein ein gut Theil Wasser oder die Tinctur ins Wasser mit eines giesset, so präcipitiret sie sich so gleich und wird aus dem Blut-rothen Liquore ein dicklich, weisses, Milch-ähnlichtes unklares Mixtum, so von langen Jahren her, LAC VIRGINIS ist benahmet worden, und da einige, statt gemeinen Wassers, auch wohl Rosen-Wasser adhibiren; Nehme ich eine weit grössere Quantität Wasser und stürtze eines in das andere gähling auf einmahl, so geschiehet die Präcipitation desto schleuniger und erlanget man, nach etlichen Tagen, das am Boden liegende MAGISTERIUM BENZOES, so durch blosse Filtration darff separiret und zuletzte nur gelinde getrocknet werden. Nachdem aber in der Solutione Benzoes einige salinische Theile zugegen sind, welche mit denen ölichten genau verknüpffet, so opiniatriret sich das turbulente präcipitirte Wesen einiger massen, hält sich stets schwimmende im Wasser solviret und will eben nicht so leichte alles und jedes zu Boden fallen oder niederschlagen: Weßwegen einige, zu besserer Facilitirung der Präcipitation und Separation noch wohl ein oder ander salinisch præcipitans, in geringer dosi, auf diese oder jene Weise appliciren.

MAGISTERIUM BENZOES.

§. 15.

§. 15.

Man macht auch ein Magisterium Benzoes compositum und vorher ein LAC VIRGINIS DUPLICATUM vermittelst einer Contrepræcipitation, nehmlich wenn ich die Solutionem oder so genannte Tincturam Benzoes mit Aceto Lithargyrii confundire, da entstehet ein Lac Virginis Benzoinum und auch ein Lac Virginis Saturninum, also ein Lac Virginis mixtum vel duplicatum, und so fallen auch im Pulverhafften Präcipitat zweyerley, nemlich, Benzoische und Bleyichte Theile zu Boden, so, daß, wenn der Präcipitat vom Liquido separirt, mit Wasser ferner edulcoriret und zuletzt gebräuchlicher massen gelinde getrocknet worden, man ein MAGISTERIUM BENZOES COMPOSITUM hat.

LAC VIRGINIS DUPLICATUM.

MAGISTERIUM BENZOES COMPOSITUM.

§. 16.

FLORES BENZOES werden auf verschiedene Art und Weise gemacht: 1) man darff nur Benzoe im warmen Wasser handthieren oder aber verdeckt mit Wasser kochen, das Decoctum etwa nur coliren und das Geschirre sodann mit Lösch-Papier zu drehen, so werden sich gleich am Lösch-Papier, so gar ausserhalb die Flores anlegen, welches ja gnugsam zeiget, daß es ein zartes sal volatile sey, indessen ist diese Art nicht anzurathen, weil es nicht gar grosse Brocken giebet und auch viel in die Qviste gehet: Es ist auch keine gebräuchliche Methode. Der zweyte) und fast durchgehends in Apothecken gebräuchliche Weg ist die trockene Sublimation, einige nehmen bloß Benzoe an sich selbst, andere vermischen es aber etwa mit gleich viel geschlemmt und wieder getrocknetem Sande; Es sey welches es wolle, sie füllen damit eine Krucke, oder einen Pott, ohngefehr die Helffte oder gar nur den vierten Theil damit an. Haben sie pur Benzoe, so zerstossen sie es vorher nur gröblich; Soll es aber mit Sand vermischt tractiret werden, so pulverisiret man die Benzoe und vermischt das Pulver mit dem Sande, ehe es in gedachtes Erdene Geschirr gethan wird:

FLORES BENZOES.

 Dann

Dann formiret man sich 2 Conos von Pappe oder gedoppelten starcken Papier, etwa, wie Zucker-Hüte gestaltet, oben spitz zu und unterwärts von der etendue und accuraten circumference, daß sich diese Tüte unterwärts auf die Mündung des Pottes oder der Krucke passe, und auf eine oder andere Weise daran können bevestiget werden, wie mans denn würcklich, gemeiniglich mit einem Bindfaden daran anbindet: Wenn nun eine also angebunden, so setzt man es zusammen in die Sand- oder Aschen-Capelle, machet gelinde Feuer drunter, ich sage gelinde, so legen sich einige zarte Blumen an, da man denn, wenn man vermuthet, daß sich etwas merckliches separiret, diesen Couvercle abbindet, und in der Geschwindigkeit die andere Tüte auf vorige Weise darüber stürtzet und anbindet, hernach sogleich die vorfindende Blumen mit einer reinen Feder-Pose ab- und zusammen kehret, in ein Glaß thut, es verstopffet, in einer Weile wiederum die andere Tüte abnimmt, diese hingegen wieder appliciret und also mit diesen changiren und sammlen der Blumen, auch moderatem Feuer, so lange continuiret, so lange man siehet, daß sich einige Blumen anlegen. Die zurück-bleibende Benzoe so schwarz-braun, wie ein Colophonium geworden, kan etwa unter Räucher-Pulver, wenn man nehmlich keinen Sand addiret hat, gebrauchet oder auch, wem beliebt, in einer Retorte vollends ausdestilliret werden; Allein es dienet zu wissen, daß auch diese Manier nicht viel taugt, indem es wenig giebt, viel verfliegt, daß dabey nöthige handthieren beschwerlich und verdrüßlich ist, ungeachtet man noch bessere Instrumenta und Geräthschafften dabey inventiren oder appliciren könnte, dazu diese Blumen gemeiniglich gelblich oder gar bräunlich werden, massen die geringste Uebermäßige Wärme, als welche bey der Continuation des Feuers, ob es schon mit Bedacht mäßig unterhalten wird, da der Sand oder die Asche dennoch heisser und heisser zu werden pfleget, einige Oehltheilchen erhebet, wodurch die Blumen sogleich die Bräune bekommen. Die allerbeste Art ist die dritte. Da man die Benzoe gröblich zerstösset, mit Spiritu Vini

recti-

rectificato anfeuchtet, in eine weithälsige gläserne Retorte thut, in eine Sand-Capelle leget, eine Vorlage appliciret und gradatim, jedoch anfänglich mit möglichster Gelindigkeit distilliret, und den Spiritum zuerst abstrahiret, so kommen die Blumen, theils in salinischer Form, theils auch hinter drein in forma Butyri, alles ziemlich weiß und sauber: So bald solches herüber, wird die Vorlage abgenommen, eine andere an der Stelle appliciret und alsdenn, wenn ich weiter nichts, als weisse Blumen verlange, mit dem Feuern aufgehöret, da das Ueberbleibsal ebenfalls zu andern Gebrauch kan genutzet werden; Oder aber ich continuire mit dem graduellen, nach und nach vermehrten Feuern, so kommen erstlich wohl noch einige, dabey aber schon bräunliche mit etwas mehrerm Oehle imbuirte Blumen, denen folgt das subtileste Oehl, hierauf ein mehr und mehr bräuneres und endlich auf die Letzte das ziemlich dicke schwartze empyrevmatische Oehl: Bey welcher continuirten Distillation sich auch der saure *Spiritus* nach und nach mit einfindet. Um aber bey der Arbeit von denen Floribus zu bleiben, so werden die erste samt dem weissen sogenannten Butyro in Aqua destillata über gelindem Feuer solviret, in der Geschwindigkeit, weil auch hier immer etwas verfliegt, filtriret und in einem vermachten Geschirre an einen kühlen Orth gestellet, so findet man die allerschönste Silber-weisse Blumen, als zarte Spiculæ vel hastæ salinæ angeschossen, die man denn bescheiden nur zu trocknen und in einem zugestopfften Glase zu verwahren hat.

§. 17.

Was die Flores Benzoes eigentlich sind.

Eigentlich sind es keine Blumen, indem chymische Blumen von rechts wegen nur solche sublimata seyn sollen, welche, sie mögen pulverulent oder Crystallinisch aussehen, sich nicht im Wasser auflösen lassen, dahero es allerdings ein sal volatile, weil es sich, ob schon nicht in Kalten, jedoch in warmen Wasser, gäntzlich solviren läst. Daß sie sich nicht in kaltem Wasser auflösen wollen, ist eintzig und allein das dabey vorhandene zarte Oehl

schuld

schuld, wie wir zum Exempel dieselbige Opiniatretè auch bey denen Crystallis Tartari sehen und zwar aus gleichem Fundament; daß aber einiges Oehl würcklich bey diesem flüchtigen Saltze zugegen, zeigt nicht nur dessen penetranter Geruch, sondern man siehet es auch auf denen glüenden Kohlen, wenn davon etwas drauf gestreuet wird.

SPIRITUS BENZOES ESSENTIALIS.

§. 18.

Uebrigens erlangt man bey letztgedachter Destillation noch zweyerley Spiritus 1) den Spiritum Vini abstractitium, welcher, weil er mit etwas Sale volatili oder Floribus Benzoes imprägniret, auch wohl SPIRITUS BENZOES ESSENTIALIS könnte genennet werden, der zweyte Spiritus aber ist, der mit mehr stärckern Feuer über gekommene SPIRITUS BENZOES ACIDUS vel EMPYREVMATICUS. Man bekommt ferner hiebey zweyerley Oehle. Das erste, nach dem Butterhafften Wesen übergekommene kan allein etwa mit Calce viva, Cornu Cervi usto, mit Wasser oder auf irgends eine bequeme Art rectificiret und als ein OLEUM ESSENTIALE BENZOES, weil es wenig oder gar nicht empyrevmatisch rüchet, consideriret; Das andere und letzte aber, ob man es schon auch rectificirte, als OLEUM BENZOES EMPYREVMATICUM, verwahret werden.

SPIRITUS BENZOES ACIDUS vel EMPYREVMATICUS

OLEUM ESSENTIALE BENZOES

OLEUM. BENZOES EMPYREVMATICUM.

§. 19.

Will man eine gantz reine RESINAM BENZOES haben, so darff man nur eine starcke Solutionem oder wohl angereicherte Tincturam Benzoes im Balneo Mariæ einsetzen, das Menstruum, den Spiritum Vini nehmlich, wieder davon abziehen und herüberhohlen und zur behörigen Consistentz evaporiren, so erlange ich, was ich verlange.

RESINA BENZOES.

LIQUOR BENZOES PER DELIQUIUM.

§. 20.

Es haben sich einige auch in ihrem Bücher-schreiben träumen lassen, daß man vermittelst gesottenem Eyweiß, eben auf die

Art

Art, wie bey der Myrrha, auch von der Benzoe einen LIQUOREM PER DELIQUIUM erhalten könne, welches aber ein grober Druck-Fehler, wo nicht gar ein kleiner Fehler des Judicii, ist, dieweil das pure Liquamen Albuminis Ovi kaum etwas gefärbt davon wird, so aber weiter nicht das bitterste von der Benzoe participiret, wie es denn auch nicht seyn kan, nachdem solch Albumen Ovi nicht den geringsten Effectum solventem auf ein dergleichen Corpus pure resinosum zu bezeigen capabel ist; Die Myrrha hingegen ist ein gantz ander Subjectum, nehmlich ein Mixtum Gummi-resinosum, allwo die angestellte deliquescentz, der Liquor, die Solutio oder das Liquamen Myrrhæ nicht von denen Partibus resinosis, sondern gummosis dependiret. Zu desto mehrer Ueberzeigung dieses vermeynten Liquoris Benzoes, daß es nicht von der Benzoe, sondern vom blossen Eyweiß dependire, also nur ein Liquamen Albuminis sey, habe ich gekochtes Eyweiß gantz allein daneben hingestellt, und ebenfalls ein Liquamen erhalten.

§. 21.

Von denen pur pharmaceutischen Præparatis.

Von denen pur pharmacevtischen Præparatis und zum Theil oben genannten Galanterie-Sachen mag ich nichts erwehnen, weilen es nicht zu unserm Vorhaben gehöret, und solche auch in allen Büchern zu finden sind.

Das drey und zwantzigste Capitel.

DE ASA FOETIDA,

oder von dem stinckenden Asand oder Teuffelsdreck.

§. 1.

Verschiedene Benennungen der Pflantze und deren Beschreibung.

Ich schreite nun zu der andern Asa, welche in Ansehung des Geruchs, das Oppositum von der im vorigen Capitel abgehandelten ist, jene war die Asa odorata, die Wohlrüchende, diese nun vorzunehmende aber ist die ASA FOETIDA die stinckende. Die Pflantze, wovon diß überaus stinckende Subject kommt, ist eine Frutex oder Stauden-Gewächse; HERRMANNUS heißt es in seiner Materia medica Sphondylium Persicum fruticosum, arborescens & lactescens. CASPARUS BAUHINUS und andere nennen es Asa fœtida officinarum. AVICENNA hat die Pflantze Andsjudaan und Haltiit geheissen, welches Wort DIOSCORIDES σιλφιον und MATTHIOLUS Laserpitium verdollmetschet. Die Persianer heissen es heut zu Tage noch HINGISEH. Die allerbeste Nachricht und Beschreibung, so wir von diesem Gewächse oder dem Herkommen der Asæ fœtidæ noch haben, müssen wir Kämpffern, als welcher selbst in Persien und andern orientalischen Ländern mehr gewesen, billich dancken. Dessen Definitio botanica von der Asa fœtida lautet also: ASA FOETIDA est Planta umbellifera, Levistico affinis, foliis instar Pœoniæ ramosis, caule pleno maximo, semine foliaceo nudo, solitario, Brancæ ursinæ vel Pastinacæ simili, radice asam fœtidam fundente: Welches auf Deutsch etwa so viel heis-

heisset: Der so genannte Teuffelsdreck, kommt von einem Gewächse, welches fast, wie Liebstöckel wächst, jedoch solche Blätter, wie Poeonien Blätter hat, es ist mit einem sehr grossen Stengel versehen, hat einen Blätterichen Saamen, wie Pastinack Saamen und kommt eigentlich der **Teuffelsdreck aus der Wurtzel** dieser Pflantze. Kurtz! es ist eine Species Levistici. Im Deutschen heist man das von solcher Wurtzel gesammlete zu uns gebrachte Subject, stinckenden Asand, am allergebräuchlichsten aber **Teuffelsdreck**, aus keiner andern Ursache, als weil es so hefftig stincket.

§. 2.

Von dem Wachsthum der Pflantze.

Die beschriebene Pflantze wächst häuffig in Persien in 2 besondern Gegenden, nehmlich in der Provintz *Chorasaan*, um der Gegend *Heraat* und in der Provintz *Laar* bey *Congo* und *Disguun*, wie auch zwischen *Laron* und *Gamaron*; Es wächst nicht in Medien, nicht in Lybien, nicht in Syrien oder Cyrenien, wie viele vorgeben und dahero auch einige die Asam fœtidam succum Cyrenaicum genennet.

§. 3.

Wie vielerley Asa fœtida in Persien vorkommt.

In Persien und in dasigem Commercio hat man, nach jetzterwehnten 2en Provintzien, auch zweyerley deßhalb unterschiedene Asam fœtidam, jedoch distinguiren sie es mit dreyerley Benennungen:

1) Nach der Provintz, da heist eine Asa Chorasanensis, und die andere Asa Laarensis.
2) Nach denen Oertern, allwo es nahe bey wächst, die eine nennet man Asa Heratana und die andere Asa Disgunensis.
3) Oder aber man distinguiret sie nach der Situation oder Terrain, da heist die erstere Asa campestris und die andere Asa montana.

§. 4.

Wie die Wurtzel aussiehet.

Die Wurtzel, als welche nur allein die Asam fœtidam liefert, siehet von aussen schwartz und etwa wie eine starcke Pastinack-Wurtzel aus, wenn man sie queer durch schneidet, so quillet ein weisser Milchhafter, dicklichter Safft, wie Milch-Rahm an der Consistentz und dem Ansehen nach, herfür, welcher unsere Asa fœtida ist, wenn er nehmlich nach und nach sich condensiret, er wird von der Luft immer gelber und gelber, bräuner und dunckler.

§. 5.

Von dem frischen Succo und dessen Beschaffenheit.

Dieser frische Succus geräth leichte in Putrefaction, wenn er nehmlich also frisch, in forma liquida ist, weßwegen die Collectores sich sehr in acht nehmen, daß, wenn sie die Wurtzeln geschnitten, nicht die Sonne drauf scheinen könne; Und kan man übrigens, wer curiöse ist, und mehrere Umstände zu wissen verlanget, so wohl von dem Gewächse als auch von der Collection der Asæ fœtidæ, indem es hier zu weitläufftig fallen würde, diß alles zu erzehlen, wie es ohnedem nicht meine Sache ist, obbemeldten KÆMPFERI gantze Observation und Historiam Asæ fœtidæ Disgunensis in seinen Amœnitatibus exoticis nachlesen. Ich würde mich selbst hiermit nicht so lange aufgehalten haben, wenn ichs nicht der Mühe werth gefunden, indem es gar wenigen bewust: was Asa fœtida sey und woher und von was vor Gewächse es komme. Und will ich nur noch dieses anführen, daß der frische Milchhafte Saft von gantz unbeschreiblich starcken und vehementen Gestancke ist, und unsere nach Europa kommende Asa fœtida, in Ansehung des Gestancks, gar nicht in die geringste Vergleichung damit zu setzen ist, sintemahlen sich der Gestanck von Zeit zu Zeit, immer mehr und mehr vermindert und vergeringert, also, daß je älter die Asa fœtida wird, je schlechter wird sie und je weniger stinckt sie. Eine eintzige Drachma frisch liquides Hingiseh oder Asa fœtida hat viel mehr und weit grössern Gestanck, als hun-

hundert Pfund aufgetrocknetes und in unsern Ländern vorhandenes. Dem ohngeachtet ist es doch, wenn es in Persien zum Verkauff fertig getrocknet worden, weilen es nach Proportion noch sehr frisch ist, von unerträglichem Gestancke, so, daß die Eigenthümer fast nicht wissen, wo sie es verwahren sollen. Es will solche Asam auch niemand gerne in sein Schiff nehmen, wenn es verschickt werden soll, weil es alle andere Kauffmanns-Güter inficiret und einstänckert, dahero sie gemeiniglich eigene Schiffchen dazu ausdrücklich heuren oder miethen müssen.

§. 6.

Von der ordinairen Asa fœtida.

Ich verlasse indessen solches frische, und muß mich nur an das halten, wie wirs hier zu Lande von denen Droguisten haben können. Solches ordinäre Asa fœtida ist gelblich oder bräunlich an der Farbe, klebricht und zähe, von Knoblauchhafften überaus starcken Gestancke, oder denen meisten Menschen unangenehmen Geruche.

§. 7.

Benennung und Verfälschung der Asæ fœtidæ.

Gemeiniglich wird es in Apothecken Gummi Asæ fœtidæ geheissen, vor ein Gummi, von andern vor eine Resina, von noch andern und einiger massen mehr raisonnablern aber vor eine Gummi-resina gehalten; Nun lasse ich den letzten Nahmen, da man es eine Gummi-resina oder eine Resina gummosa heisset, noch einiger massen paßiren; Allein ich lasse immer gerne ein jedes Ding bey seinem ordentlichen Nahmen, dahero ich diese Asam lieber einen Succum condensatum nenne, also weder Hartz noch Gummi, ohngeachtet es von beyderley participiret. Ich muß aber zugleich vermelden, daß überaus viel Asa fœtida verfälscht, ja öffters gar componiret wird. Die Verfälschung geschiehet zum Theil in Persien selbst, da sie gleich in den Succum, ehe er gantz harte wird, eine Parthey von einer zarten Terra limosa drunter mischen; Zum Theil verfälschen es die Kauffleute mit Sagapeno, Spänen, Holtz, Matten-zeug und allerhand Unreinigkeit, um das Gewichte

zu vermehren, wie es dann eine Rarität ist, vollkommen aufrichtiges und gantz sauberes Asa fœtida zu erkauffen. Daß es aber componiret und aus allerhand mehr wohlfeilern Schmieralien nebst einem guten Theil starck stinckender rechter Asa fœtida so was zusammen gekünstelt wird, ist mir zur Gnüge bekannt. Wenn Asa fœtida recht gut ist, so schmeckt es etwas scharff oder beissend.

§. 8.

Woraus Asa fœtida seiner Mixtion nach bestehet.

ASA FOETIDA oder dieser stinckende Succus condensatus bestehet seiner Mixtion nach, aus meist resinösen, etwas über den vierten Theil gummösen, ferner einigen wahrhafftig essential-ölichten und etwa das fünfte Theil bloß erdichten, vielleicht à dessein hinzugemischten Theilen oder ingredientibus. 1) Von vier Untzen Asæ fœtidæ bekommt man zwey Untzen und siebentehalb Drachmas Extracti resinosi, nach dieser Extraction drey Drachmas und einen halben Scrupel Extracti aquosi und etwa sechs Drachmas und einen Scrupel terrestrisches Ueberbleibsal; 2) Stelle ich aber die Extractionem aquosam zuerst an, so liefern mir gedachte vier Untzen Asæ fœtidæ, eine Untze und ohngefehr viertehalb Drachmas Extracti aquosi und in einer mit Wasser angestellten Destillation über eine Drachmam Olei essentialis. 3) Extrahire ich es mit einem *neutralem* Menstruo, zum Exempel mit einem spirituösen Frantzwein, wie ichs gethan habe, so liefern vier Untzen drittehalb Untzen und sechszehen Gran Extracti, wovon ich etwa den fünften Theil Zuwachs vom Menstruo subtrahiren könnte. 4) Destillire ich es per Retortam, igne aperto, so geben vier Untzen Asæ fœtidæ eine Untze und fünf bis sechs Drachmas Olei empyrevmatici, etwa eine halbe Untze Spiritus acidi, und anderthalb Untzen Capitis mortui, das übrige sehr wenige verschmiert oder verrücht sich. SCHROEDERUS sagt: Man könne Asam fœtidam, über Kohlen, in Wasser, Eßig und Wein solviren, welches aber dem nicht also, wie man aus vorerzählten Arbeiten vernommen, sondern man kan nur etwas oder einige Theile davon,

von, nicht das gantze Mixtum, in diesem oder jenem Menstruo solviren, oder vielmehr extrahiren.

§. 9.

Anmerckung.

Zuförderst dienet zu wissen, daß ich in denen verschiedenen chymischen Examinirungen endlich diß gefunden, daß das stinckende Wesen eigentlich im Oleo essentiali stecke; Das Extractum resinosum & aquosum und alle andere solche Præparata fixiora aber sind, wenn sie nach Asa fœtida rüchen oder schmecken, nur einiger massen gleichsam damit inficiret, participiren indessen sehr wenig davon, sondern das kräfftigst-rüchende, oder vielmehr stinckende bleibt in dem dazu gebrauchten, entweder abstrahirten oder evaporirten Menstruo.

§. 10.

AQUA DESTILLATA ASÆ FOETIDÆ.

SPIRITUS ABSTRACTITIUS ASÆ FOETIDÆ.

Aus diesem Fundament kan man eine kräftige AQUAM DESTILLATAM ASÆ FOETIDÆ, ferner einen recht guten SPIRITUM ABSTRACTITIUM ASÆ FOETIDÆ erlangen, wenn Spiritus Vini rectificatus über gröbliche Asa fœtida gegossen und überdestilliret wird, indem hiemit die Partes oleosæ essentiales übergehen.

§. 11.

Ursache, warum Asa fœtida ihren penetranten Gestanck nach und nach unvermerckt verlieret.

Man kan nunmehro auch leichte begreiffen, weßwegen die älter und älter werdende Asa fœtida immer schlechter und schlechter werde, zu sagen, daß sie anfänglich, wenn sie frisch ist, so sehr reich stincke und nach und nach immer mehr solchen penetranten Gestanck unvermerckt verliere, so daß hundert Pfund alte Asa nicht mit einen Quentchen frischer, des Gestanckes wegen, zu compariren stehen, ja daß auf die Letzte eine sehr alte Asa wohl gar wenig mehr stincken mag; Ich sage: Die Ursache ist nun leichte zu begreiffen, weil alle Subjecta vegetabilia, so mit einem starck-rüchendem Oleo essentiali in diesem oder jenem Theile begabet sind, dergleichen thun; Denn diese essentielle Oele sind flüchtig und

in

in ihrer Art subtil, lassen sich von gar geringer, auch wässerichen Wärme, erheben und destilliren, verrüchen und verfliegen als gar leichte, um so vielmehr, wenn Asa fœtida an einem warmen Orte verwahret wird.

§. 12.

Wozu Asa fœtida in Substantz gebrauchet wird.

ASA FOETIDA wird nicht sonderlich in Substantz, ausser zu Pferde-Medicamenten und von abergläubischen einfältigen Leuten, vor vermeynte Hexerey und dergleichen, heute zu Tage meist verwiesenen Narren-Possen und zwar dahero gebraucht, weil diese einfältige Leute entweder alles, was entsetzlich stincket, vor Mittel wider die Zauberey halten oder einige noch dummere gar glauben, als wenn dieser so genannte Teuffelsdreck, auch würcklich vom Teuffel hofieret worden wäre.

§. 13.

Von denen Præparatis Asæ fœtidæ.

Vor diesem waren noch einige Præparata mehr im Gebrauch, dazu Asa fœtida, als das Haupt-Werck kam: Man hatte Pilulas de Asa fœtida, ein Oleum uterinum, ein Emplastrum fœtidum MYNSCHTI, und vielleicht hin und wieder andere Compositiones mehr; Heute zu Tage aber werden sie selten oder gar nicht mehr verlanget, sondern es kommt etwa noch zu Trochiscos de Myrrha, Emplastrum Matricale und Acetum Rutæ compositum.

§. 14.

ESSENTIA ASÆ FOETIDÆ.

Die eintzige ESSENTIA ASÆ FOETIDÆ wird am meisten noch verfertiget. Nach dem Dispensatorio soll man zu zwey Untzen Asæ fœtidæ ein Pfund Spiritus Vini tartarisati nehmen, und solche, wie gebräuchlich, in gelinder Digestion extrahiren.

§. 15.

ESSENTIA CONTRA VARIOLAS LANGII.

LANGIUS macht eine Essentiam Asæ fœtidæ compositam, thut noch Castoreum hinzu und nennet sie ESSENTIA CONTRA VARIOLAS.

Das

Das vier und zwantzigste Capitel.
DE AURANTIIS,
oder
von den Pomerantzen.

§. 1.

Wir kommen zu die AURANTIA, zu die Pomerantzen. Es giebt der Bäume, wovon die Pomerantzen kommen, oder worauf sie wachsen, und also auch der Früchte selbst sehr vielerley, wie denn der eintzige Jesuiter JOHANNES BAPTISTA FERRARIUS, bloß von Citronen und Pomerantzen oder deren vielerley Sorten und Cultivirung, einen Folianten geschrieben hat: Solche auch nur bloß zu erzehlen, wäre unnöthig und unnützlich, gehöret auch in die Botanique. Gar sehr viele können schon in unsers Königes, derer Herrn Marggrafen und andern hiesigen Orangerien, Unterscheids halber gesehen werden. Derer gemeinesten Bäume, wovon die meiste Früchte gewonnen werden, könnten wir etwa drey Arten zehlen, zwey Species so man in Gärten cultiviret, und eine, so wild wächst. Die Aurantia hortensia werden also genennet:

Von denen gemeinesten Pomerantzen-Bäumen und deren Benennung.

1) Aurantium dulci medullâ vulgare FERRARII und die
2) Aurantium acri medullâ vulgare FERRARII, welche letztere JOHANNES BAUHINUS Arantia Malus und CASPARUS BAUHINUS Malus aurantia major heist.
3) Der wilde Baum wird von TOURNEFORT geheissen: Aurantium sylvestre, medullâ acri und von JOHANNE BAUHINO Malus aurantia sylvestris wilder Pomerantzen-Baum, die Frantzosen pflegen ihn wohl schlechtweg Sauvageon zu nennen und hiervon kriegen wir die meisten Früchte.

§. 2.

Unterscheid derer Pomerantzen.

Viele Pomerantzen werden nach der äusserlichen Form der Frucht, die meisten aber nach der Beschaffenheit der Pulpæ und zwar dem Geschmack nach, distinguiret, da hat man zum Exempel Aurantia acida, dulcia, amara, acria, vinosa, media, &c. Sie blühen am meisten im Majo & Junio, wiewohl nach Beschaffenheit des Climatis, allwo sie vorhanden, auch früher und später, haben Florem rosaceum, deren Pistillum in eine pulpöse Frucht abgehet, gehören dahero in TOURNEFORTS ein und zwantzigste Classe: In welcher er das genus Aurantii also beschreibet: AURANTIUM est plantæ genus, flore rosaceo, plurimis scilicet petalis in orbem positis constante, ex cujus calyce surgit pistillum foliolis in stamina desinentibus stipatum, quod deinde abit in fructum ferè globosum, cortice carnoso obductum, in varia loculamenta divisum succi & vesicularum plena, seminibusque fœta callosis. His notis addenda sunt folia ad exortum cordiformia. Uebrigens ist uns alles von deren Aussehen, Geruch, Geschmack ꝛc. zur Gnüge bekannt.

§. 3.

Gebräuchliche Theile des Pomerantzen-Baums.

In Apothecken und in der Medicin wird zwar dann und wann auch die saure Pulpa, und Semen Aurantiorum gebrauchet, jedoch kommt weit mehr die Blume oder Flores, am allermeisten aber das äussere von der Frucht, die Schalen oder Cortices Aurantiorum in Consideration.

§. 4.

Verschiedene Benennungen der Früchte.

Solche Früchte werden im Lateinischen verschiedentlich benahmet, man heist sie Poma auch Mala Arantia, Aurantia, Mala aurea, Poma nerantia, Poma anerantia, auch Poma Aurangiæ oder Poma arangiæ, als von welchem Lateinischem Worte, auch die Deutsche jedermann bekannte Benahmung Pomerantzen, ja auch das Frantzösische Orange, von solchem Lateinischen Aurangia herkommt.

Der

Der gemeineste und üblichste Lateinische Nahmen aber ist Aurantia. Wir bekommen die meisten Pomerantzen von Portugall, Spanien, Italien und Franckreich.

§. 5.

Zur Artzney sollen mehr die bittere als süsse Pomerantzen genommen werden.

Bittere Pomerantzen.

§. 6.

Mit dem Semine und der Pulpa Aurantiorum hat die Chymie gewöhnlicher Weise, nichts zu thun, sondern in der Pharmacie möchte es noch dann und wann vorkommen, wie denn die Pulpa von sauren Früchten insonderheit zu dem Unguentum Aurantiorum kommt, da man pfleget eine solche Pomerantze auszuholen, die Pulpam und die Kerne zu zerstossen, mit etwas Theriac, Aloë, Oleo Absinthii, auch manchmahl Croco & Aceto zu vermischen, solches zusammen in die hole Pomerantze wieder hinein zu thun und es in der Asche zu braten.

Pharmacevtischer Gebrauch des seminis & Pulpæ Aurantiorum.

§. 7.

Das allervornehmste kräftigste und beste an der gantzen Frucht, ist die äusserste Schale oder das darinnen seyende Oleum essentiale, absonderlich zu solcher Zeit, wenn die Frucht oder Schale noch frisch und nicht getrocknet ist.

Kräftigster Theil der Früchte.

§. 8.

Nachdem doch aber die Flores Aurantiorum oder die Pomerantzen-Blüte ebenfalls mit einem überaus angenehmen Oleo essentiali von der Natur begabet sind, dahero auch und zwar nechst denen Schalen doch mehr, als etwa die Pulpa oder die Kerne, gebrauchet werden, so wollen wir vorhero dasjenige, wozu sie pflegen genutzet zu werden, mit wenigem betrachten, ehe wir die Schalen vor uns nehmen.

Pomerantzen-Blüte.

§. 9.

Beschaffenheit der Pomerantzen-Blüte zum Gebrauch.

Was man von Pomerantzen-Blüte machen will, muß gar nicht von aufgetrockneten dürren, sondern von frischen oder aber frisch eingemachten, präpariret werden.

§. 10.

Wozu sie in Apothecken gebrauchet werden.

In Apothecken werden sie gebraucht, um Conservam davon zu verfertigen, oder sie gantz mit clarificirten Zucker einzumachen, auch wohl zu candisiren. Ferner macht man zweyerley Oele und auch ein destillirt Wasser und Spiritum davon.

§. 11.

OLEUM FLORUM AURANTIORUM per infusionem.

Ein OLEUM FLORUM AURANTIORUM wird in Spanien, Portugall und Italien, per infusionem gemacht, eben so, wie Oleum Jasmini, Cheiri und dergleichen gemachet werden, da reine Baumwolle mit Oleo Balanino oder dem so genannten Oglio di Ben durch und durch angefüllet, in ausdrücklich dazu verfertigte zinnerne oder porcellaine Geschirre geleget, die reine petala der Blumen drüber gestreuet, dann wiederum ein mit Oel versehenes Stück Baumwolle, hierauf wieder Blumen, also stratum super stratum gemacht, oder eines ums andere, Lagen-weise hinein gethan und dergestalt das Geschirre angefüllet, zu gemachet, in nasse gelinde Digestion gebracht, nach 24 Stunden Zeit exprimiret, und auf vorige Weise so dann wieder frische petala florum zu eben demselben allbereits einiger massen imprägnirtem Oel appliciret, hiemit also so lange continuiret wird, bis das Oleum expressum mit dem Geruche dieser oder jener Blume vollkommen angereichert ist. Man kan dergleichen wohlrüchende Oele zwar auch mit Oleo Amygdalarum machen, allein sie werden ehr rantzicht und stinckend, wie denn kein Oleum expressum sich länger hält, auch am wenigsten an sich selbst rüchet, als das Oleum de Ben, Die Römer, Neapolitaner, Florentiner und Genueser bestellen und kauffen das meiste oder wenigstens das beste alle weg, und da in ihren Ländern nicht

nicht nur häuffigere, sondern auch kräfftigere Blumen, als in unsern kalten Ländern vorhanden, so thut man freylich besser, daß man diese Fabricke ihnen gönnet und lieber die fertige Oehle, wer sie ja gebrauchen will, von ihnen kauffet, wiewohlen sie eintzig und allein nur zur Galanterie, also weder zur Medicin noch Chirurgie, als etwas höchstnöthiges, gebrauchet werden.

§. 12.

OLEUM FLORUM AURANTIORUM ESSENTIALE.

Das zweyte OLEUM FLORUM AURANTIORUM ist das OLEUM DESTILLATUM ESSENTIALE, welches gewonnen wird, wenn man die Flores in eine Blase thut, Wasser drauf giesset und eine ordinaire Destillation anstellet; Es gehören aber viel Flores dazu, weil es sonsten nicht gar viel Oehl giebt.

§. 13.

AQUA FLORUM AURANTIORUM vel NAPHÆ.

Bey dieser jetztgedachten Oehl-Destillation bekommt man zwar zu gleicher Zeit auch das Wasser; Allein wenn man AQVAM FLORUM AURANTIORUM, so sonsten auch AQVA NAPHÆ genennet wird, allein destilliren will, ohne daß man das Oehl verlanget, gleich wie dann das Oehl fast gar kein officinale, das Wasser hingegen häuffig verbrauchet wird, so thut man besser, daß man die Destillation nicht in der Blase, sondern im Balneo Mariæ und zwar in niedrigen Destillir-Gefässen anstellet, da man denn eine recht kräfftige und überaus starckrüchende Aquam Naphæ vel Florum Aurantiorum erlangen wird.

§. 14.

Kräfftigster Theil der Pomerantzen Blüte.

So, wie ich von denen Corticibus vorläuffig gesaget, daß die vornehmste Virtus medicamentosa eintzig und allein im Oehle läge, eben diß mag auch von denen Floribus verstanden werden, wie denn alles nur dem dabeyhafftendem zarten Oehle zu zuschreiben ist, welches aber leichte verflieget, dahero ich gerathen, daß alles, was man von Floribus Naphæ machen will, von frischen Blumen soll gemachet werden: In denen aufgetrock-

neten ist fast gar keine Kraft mehr zugegen, indem bey der Trocknung das vornehmste Oehl verflogen ist: Dem ohngeachtet verwahret man sie doch auch in Apothecken.

§. 15.

SPIRITUS FLORUM AURANTIORUM.

Man kan auch von frischen Floribus Aurantiorum, wenn ein reiner Spiritus Vini drüber gegossen wird, auf solche Weise, durch drauf angestellte Destillation, das Oehl denen Floribus spoliren und einen guten SPIRITUM FLORUM AURANTIORUM erlangen, auch wer da will und wie einige thun, solchen edulcoriren und zum Soopchen oder Aquavit machen.

§. 16.

ETTMUELLERS Meynung, daß die Flores Aurantiorum ein sal mercuriale hätten, wird widerleget.

Was aber ETTMUELLER in seinem Schrœdero dilucidato, da er über die Flores Aurantiorum also glossiret; Flores gaudent Sale mercuriali, hinc perse destillari nequeunt, sed cum baccis Been, welches so viel heisset: Die Flores Aurantiorum hätten ein Sal mercuriale, könnten dahero nicht so bloß destilliret werden, sondern es müsse mit Ben Beeren geschehen; Ich sage: Was dieser, in andern Dingen sonst gelehrt und erfahren gewesene Mann, mit dieser Glosse haben will, verstehe ich nicht, sondern es sind mir, wie man sagt, Böhmische Dörffer: Wo sässe doch den Blumen das Sal mercuriale? Könnte man sich wohl was einfältigers von einem sonst so brafen Manne einbilden? Aber so gehets, wenn man über alles, vermeyntgelehrt, ohne Erfahrung und Demonstration, raisonniren will. Hätte Doctor ETTMUELLER die demonstrable Wahrheit geredet, daß nehmlich ein Oleum essentiale, in denen Floribus wäre, so möchte das Ding gar zu Apotheckerisch geklungen haben, so aber läßt es vornehmer, wenn man eine gelehrte Lügen hinsetzet und von etwas redet, daß weder er, weder alle Gelehrten in der Welt, noch sonsten ein Mensch capabel ist, zu erweisen, wie dann nimmermehr ein Sal mercuriale, ein Queckſilberhafftes Saltz, aus diesen, ja gar aus keinen Blumen, kan erwiesen oder nur gemuthmasset wer-

werden. Zu was dienen nun dergleichen gelehrte Unwahrheiten? Ferner ist es nicht wahr, daß die Flores Aurantiorum nicht könnten an sich selbst destilliret werden: Man thue sie nur in ein Balneum Vaporis oder Mariæ oder in ein sogenanntes Cold Still, wie man in England die Flores, ohne Zusatz vom Wasser, destilliret, so wird man auch hierinnen überführet werden. Endlich ist auch dieses eine Unwahrheit, daß sie müsten mit Baccis Ben destilliret werden. Es hats kein Mensch gehöret und wirds auch keiner hören noch sehen, daß sie mit der Ben-Frucht destilliret würden, könnten oder müsten destilliret werden, ein anders ist die infusio & impraegnatio mit Ben-Oehl, oder mit der Ben-Frucht, welches aber nicht destilliret wird noch destilliret genennet werden kan.

§. 17.

Von dem Gebrauch derer Corticum Aurantiorum.

Ich verlasse nun solche Flores und schreite zu die Cortices Aurantiorum. Solche werden so an sich selbst in Substantz gebrauchet und wird auch eines und das andere davon präpariret; Es geschehe aber, welches da wolle, so hat man weiter nichts, als nur bloß die Krafft des darinnen vorhandenen Olei essentialis zu erwarten oder drauf zu regardiren. Ich sage: Gebraucht man sie gantz, so darff man sich nur die eintzige Würckung derer darinnen hafftenden Oehltheilchen versehen; Und will man was von Corticibus Aurantiorum präpariren, so muß man auch die Arbeit eintzig und allein auf die Separirung, Extrahirung und Erlangung solcher oleösen Theile dirigiren, also weder an Mercurialisches noch Jovialisches Saltz, oder irgends eine andere eingebildete Fratze gedencken.

§. 18.

Von den trockenen Schalen.

Ob man zwar alle gebräuchliche Præparata Corticum Aurantiorum von Corticibus recentibus verfertigen kan, so werden doch auch die aufgetrocknete Schaalen zu vielen Sachen, ja in weit grösserer Quantitæt verbrauchet, als die frischen, ohngeach-

achtet wohl einmahl vor allemahl gewiß, daß alles, so von frischen Schaalen gemachet wird, viel herrlicher und kräfftiger ist, als was trockenen gemacht wird.

§. 19.

Von den Præparatis der Pomerantzen-Schalen.

(1) Einige Sachen müssen von frischen Schaalen allein verfertiget werden.

(2) Einige können von frischen und von trockenen fast gleich gut gemachet, und

(3) Einige will man wohl noch lieber von trockenen gemacht haben.

§. 20.

Welche Præparata von frischen Pomerantzen-Schalen zu verfertigen seyn.

(a) Von frischen Pomerantzen Schalen, gehöret sich eigentlich folgendes zu verfertigen:

1) Daß man sie einmache, naß oder trocken.

2) Daß man den Syrupum davon mache; welches, weil es pur pharmacevtische, wo nicht Zucker-Bäcker Sachen sind, wir dahin gestellet seyn lassen.

3) Daß man das zarte Italiänische Oehl, so ohne Feuer gemachet und auch wohl Essence d' Oranges genennet wird, davon mache, welches aber hier zu Lande nicht gar wohl rathsam wäre, indem die Pomerantzen und solches Oehl uns weit höher würde zu stehen kommen, als wir es gantz fertig präpariret vor das halbe Geld, wo nicht noch wohlfeiler haben können. In Italien wird es gemeiniglich durch eine Maschine gemacht, so die Cellulas der äussersten Schalen, darinnen das pure Oleum schon vorhanden ist, entzwey schneiden, wovon das herauströpffende Oleum nach und nach sich samlet. Man kan es aber auch gewinnen, wenn man zu erste von solchen frischen Schalen mit Zucker das Eleosacharum Aurantiorum machet, wie ich hievon beym Eleosacharo Citri, an seinem Orthe, weitläufftiger handeln werde.

4)

4) Von Rechtswegen soll man auch nur die Aquam Corticum Aurantiorum sowohl cum Aqua als cum Vino von frischen Schalen destilliren.

§. 21.

Von den Præparatis, so sowohl von frischen als trockenen Pomerantzen Schalen gemachet werden können.

(b) Es kan aber so wohl von frischen, als von trockenen Schalen, solches Wasser gemachet werden, und mag man Wein oder Wasser drauf giessen. Nur möchte dieses als eine General-Regul gemercket werden, man gebrauche die trockene Schalen zu was man wolle, daß solche niemahls, so wie sie versandt und gekauffet werden, zu sagen mit dem inwendig dran sitzendem, unnützen, pulpösen, höltzernen, ohne Geruch und ohne Geschmack seyendem Zeuge genommen, sondern vorhero allemal davon gesaubert, solches heraus geschnitten und davon geschieden, also nur dasjenige, was rücht und schmeckt, die äussere Schale gegebrauchet würde.

2) Man destilliret auch so wohl von trockenen als von frischen Schalen einen Spiritum Corticum Aurantiorum, wenn sie nehmlich vorhero mit Frantz-Brandwein oder einem guten Spiritu frumenti rectificato infundiret und hernach im Balneo destilliret werden.

3) Man kan auch von frischen und getrockneten Corticibus die Essentz, wie nicht weniger ein Oleum essentiale destillatum machen, wie dann die frische Schalen ein überaus schönes Oleum und auch sehr angenehme Essentz lieffern.

§. 22.

Von der Essentz.

(c) Nachdem aber in denen frischen Schalen noch viele aquositæt verhanden, wodurch, wenn man zur Essentz-machung einen Spiritum Vini rectificatissimum drüber giesset, solcher geschwächet, also eine gantz wässeriche und nicht völlig spirituöse Essentz erlanget wird, so verwerffen viele diejenige Essentz, so von frischen Schalen verfertiget worden, und wollen nur die getrocknete oder

wenigstens einiger massen getrocknete Schalen hiezu allein tüchtig zu seyn, agnosciren.

§. 23.

Wie die Pomerantzen Essentz am besten zu verfertigen.

Das beste ist: man mache erst einen recht schönen wohl rectificirten Spiritum Corticum Aurantiorum von frischen Schalen, und giesse solchen auf das äusserste dunckel oder röthlich-gelbe von getrockneten Schalen abgeschnittene, und digerire es ein wenig zusammen, so wird man gewiß, wenn man sonsten nur zu jedem gnug Schalen adhibiret, eine recht gute Essentiam Aurantiorum erlangen; Könnte man keine frische Pommerantzen bekommen, wie es sich gar öffters, auch alhier in dieser grossen Stadt zuträget, so müste man freylich vorher auch von blossen trockenen Schalen den Spiritum Corticum Aurantiorum, wenn man nehmlich gnugsamen Spiritum ardentem zuerst drüber gegossen, abstrahiren und solchen alsdenn pro Menstruo zur Essentz gebrauchen, wie ich allhier selbst, bey der grossen Consumtion und damit ich Jahr aus, Jahr ein, einerley Essentz habe, thun muß.

§. 24.

OLEUM ESSENTIALE CORTICUM AURANTIORUM.

Einige wollen auch, um OLEUM ESSENTIALE CORTICUM AURANTIORUM zu destilliren, lieber trockene Schalen recommandiren, sagende: In denen frischen Schalen wäre solches Oel allzu subtil, zart und flüchtig, bliebe meistens im Wasser hangen, und wollte sich nicht leichte als pures Oehl gäntzlich oder reichlich separiren, welches aber bey denen getrockneten Schalen nicht einträffe. Solches läßt sich zwar einiger massen hören, allein man muß auch wiederum wissen, daß vors erste das Oleum Aurantiorum von trocknen Schalen lange nicht so penetrant, so angenehm und so kräfftig, als das, welches vom frischen, mit Bescheidenheit destilliret worden, vors andere, daß auch das von trockenen Corticibus destillirte Oleum viel geschwinder dicke und zähe, ja gantz hartzig, wie ein Terpentin wird, welches das vom frischen gemachte nicht so leichte thun wird.

§. 25.

Mein Schluß und Rath ist, daß man, so viel wie und was man nur kan, alles von frischen Corticibus Aurantiorum, Pomerantzen-Schalen mache, wenn man sie anders haben kan, und die getrockneten nur zum Stichblat halte, wenn man keine frische haben kan. Die eintzige Essentz will ich ausnehmen, wenn solche der Medicus absolut durch und durch höchst spirituöse und im geringsten nicht phlegmatisch wissen will, daß man alsdenn trockene oder meist hart gewordene Schalen pro infuso nehme.

Welche Pomerantzen Schalen am vorzüglichsten angerathen werden.

§. 26.

Man machet auch heut zu Tage eine recht kräfftige und, wenn sie zu rechter Zeit gebraucht wird, gewiß nicht unnütze ESSENTIAM AURANTIORUM, von gar kleinen jungen, unreiffen gantzen Früchten, darinnen noch alles Oleum und was sich dermahlen in der reiffen Frucht extendiren will, concentriret ist. Wer hievon zu erste einen Spiritum destilliret oder vielmehr mit einem andern Spiritu Corticum Aurantiorum abstrahiret, von dem zurückbleibenden, ein Extractum resinosum macht, mit dem Spiritu wiederum von neuem unreiffe Pomerantzchen infundiret, eine saturate Essentz davon machet, und zuletzt in das Expressum noch das erste Extractum solviret, der wird gewiß eine rechte Quinta Essentia und Elixir Aurantiorum erlangen, davon ein Tropffen mehr ausrichten wird, als 10 oder 20 von einer ordinairen, manchmahl kaum gelblich gefärbten Essentz, zugeschweige ihrer noch gantz besondern Würckung in gewissen Zufällen.

ESSENTIA AURANTIORUM IMMATURORUM.

§. 27.

Von der Fuselmacherey, da man aus Spiritu Corticum Aurantiorum, wenn er edulcoriret, einen guten Aquavit machet, will ich nicht einmahl etwas erwehnen.

Pomerantzen Aquavit.

§. 28.

Wer ELEOSACHARUM AURANTIORUM machen will, der kan entweder, mit feinem Canarien-Zucker die äussere

ELEOSACHARUM AURANTIORUM.

sere dünneste Schale, von frischen Früchten abreiben, oder aber die Pomerantze schälen und mit beständiger Zerbrechung der Schale, wenn man solche über zerstossenen Zucker hält, daß subtile Oleum drein spritzen, und dann endlich, wenn es damit gnugsam angereichert, es im Mörsel verreiben und mischen. Oder aber man nimmt etwas von dem Italiänischen reinen, zarten oder wenn es nicht anders ist, von demjenigen Oleo essentiali, so von frischen Corticibus destilliret worden, zu einer gewissen Quantität Zucker und mischt es im Mörsel wohl unter einander. Das von trockenen Schalen destillirte Oleum, absonderlich, wenn es schon ein wenig alt worden, muß hierzu nicht genommen werden, weilen es wiederlich und hartzig zu schmecken pfleget.

§. 29.

BALSAMUM AURANTIORUM.

Endlich macht man auch von einem guten Oleo Corticum Aurantiorum & Oleo Nucistæ einen BALSAMUM AURANTIORUM, welchen man mit dem subtilest durchgebeutelten Pulver von der äusserten röthlichen Cortice Aurantiorum siccato zu tingiren pfleget. Die Proportion kommt auf eines jeden Belieben an, wie dick oder dünne er die Consistentz und so auch die Tinctur des Balsams haben will.

§. 30.

Fernerer Gebrauch der Pomerantzen-Schalen.

Wozu sonsten noch frische und trockene, absonderlich trockene Cortices Aurantiorum in Apothecken kommen, wäre zu weitläufftig zu melden, weilen wenig Compositiones Medicamentorum Carminativorum & Stomachicorum seyn, darunter nicht auch etwas von diesen Schalen käme.

§. 31.

Von dem Pulvere Corticum Aurantiorum.

Wann Pulvis Corticum Aurantiorum verordnet wird, so verstehet sichs auch hier, daß man nicht die gantze Schale mit dem spongiösen unnützen Zeuge, sondern solches vorher, wie ich oben wohl bedächtlich überhaupt angerathen, separire und nur das bräunlich gelbe, kräfftig und rüchende nehme, gelinde trockene und zerstosse.

Das

Das fünf und zwantzigste Capitel.

DE BALSAMO PERUVIANO NIGRO,

oder von dem

schwartzen Peruvianischen Balsam.

§. 1.

Vorerinnerung.

Ich könnte nun zwar verschiedene Balsama vornehmen, ich finde es aber nicht nöthig noch nützlich, nicht deßhalben, weil ich von solchen ziemlich umständlich in des ersten Bandes zweyten Theile gehandelt, sondern hauptsächlich deßwegen, weil man wenig oder keine Præparata chymica, weder vom Balsamo de Copaiba, noch de Mecca, noch de Tolu, noch de Rakasiera, im Gebrauch hat; Wozu sie an sich selbst gebrauchet, in der Medicin und Chirurgie genutzet werden, ist auch nicht mein Werck zu sagen. Damit ich jedoch nicht gar leer ausgehe, so will ich wenigstens einen, und zwar den BALSAMUM PERUVIANUM NIGRUM vornehmen und abhandeln.

§. 2.

Von der Entstehung des Balsami Peruviani nigri.

Dieser Balsam kommt aus America oder West-Indien und zwar meistens aus den Spanischen und Portugiesischen Districten, aus Mexico, Peru, Fernambuco, unfern des grossen Flusses Jeneiro, in denen Gegenden von St. Vincentio & Spiritus Sancti von denen allda wachsenden Bäumen, welchen Baum JOHANNES BAUHINUS Arbor ex Peru, PISO Cabureiba oder Balsamum Peruvianum und MARCGRAV Cabui-Iba, HERNANDEZ Hoitziloxitl oder Arbor Balsami Indici und PARCKINSON, Balsamum Peruvianum nennet. Die Bäume sind nicht an allen Orten einerley, sondern differiren, bald etwas an den Blättern, bald an der Frucht, bald an der Rinde, bald auch an

dem in sich habenden Balsam selbst, wie denn einer vor dem andern mehr Benzoeshafftig ist; absonderlich findet man einen solchen Baum in Virginien, den PLUCKENET nennet: Arbor Virginiana Pisaminis folio, baccata, Benzoinum redolens, den er auch vor JOHANNIS BAUHINI Balsamum ex Peru hält. Nach PISONIS Beschreibung hat der in Spanisch West-Indien wachsende Baum ein klein Blat, wie ein Myrrthen-Blat, eine Aschenfarbichte, Fingers dicke Rinde, so von aussen mit einer gantz dünnen und wie Mennig rothen Membrana versehen, unter welcher ein gelblicher Liquor oder vielmehr Balsam vorhanden, als womit die gantze Rinde begabet ist, welcher Balsam immer schöner und angenehmer rüchet, je älter er wird. Dagegen sagt HERNANDEZ von seinem Balsamo novæ Hispaniæ, so in Mexico wächst, daß die Blätter wie Mandel-Blätter wären, die dicke Rinde wäre wie Kork, woraus, wenn man die äussere dünne zerschnitte, der vortrefliche balsamische Liquor heraus destillirte. Andere distinguiren alle Bäume, wovon Balsamus Peruvianus niger kommt, in zwey Sorten:

(1) Der eine ist CASPARI BAUHINI Balsamum Indicum ex Arbore Punica Malo majore, Xylo dicta, foliis Urticæ und PARCKINSONI Balsamum Peruvianum.

(2) Der andere ist Balsamum purius MONARDIS. Balsamum album PARCKINSONI. Balsamum Americanum CASPARI BAUHINI und Goaconez Oviedo.

§. 3.

Wie vielerley Sorten Balsam die Bäume liefern.

Diese Bäume lieffern dreyerley Sorten von Balsam:

a) Einer wird durch Incisiones, so wie er heraus fliesset, gewonnen und also liquide verwahret, welcher wie ein Balsamus de Mecca oder wie ein Terpentin aussiehet, dabey weiß, manchmahl gelblich, allezeit aber starck rüchend ist und Balsamum Peruvianum album genennet wird. In unsern Ländern ist er rar und gar nicht zu haben.

b) Der

b) Der andere ist Balsamum Peruvianum siccum oder das so genannte Opobalsamum siccum, oder wers in genere masculino terminiren will, der Opobalsamus siccus. Diesen nennen die Frantzosen Beaume sec oder auch Beaume en coque: Beaume sec, weilen er trocken und nicht fliessend, auch eher ein Hartz, als einen Balsam repräsentiret und Beaume en coque wird er genannt, weil er in ledigen Coccos-Nüssen, oder dergleichen Früchten herausgebracht wird: Die Holländische Kaufleute und Droguisten nennen solche kleine und grosse Kürbse oder Schalen, Cabasses.

c) Der dritte ist unser jetzt abzuhandlender Balsamus Peruvianus niger oder auch Balsamus Indicus niger, welchen man auch wohl ohne den Bey-Nahmen vom nigro, allein Balsamum Indicum, Balsamum Peruvianum oder Balsamum de Peru zu nennen pfleget.

§. 4.

Was für ein Balsam der Balsamus Peruvianus niger sey.

Dieser Balsam ist schon nicht mehr ein schlechterdings natürlicher, sondern eher ein gekünstelter oder wenigstens ein durch die Kunst separirter Balsam, indem wir von der Natur nimmermehr dergleichen Balsam bekommen würden. Kurtz! es ist so viel wir noch Nachricht davon haben, ein Balsamus coctus vel coctione eductus, in Vergleichung wie Oleum Laurinum oder Oleum Palmæ gemacht. Man nimmt Aeste, Rinde und Blätter von obgedachten Bäumen, macht sie in Stücken und kocht sie eine Zeitlang in Wasser, so giebt sich der Balsam nach und nach heraus in die Höhe und schwimmt oben auf dem Wasser, da er denn gar leichte mit einem oder dem andern Instrument abgenommen und in ein ander Geschirr gethan wird, und das ist unser Subjectum. In dem Wasser oder Decocto ist ein gut Theil Extracti: Weßwegen die Indianer solches auch nicht wegschütten, sondern, nach der Colatur, es ad Extracti Consistentiam evaporiren, ein wenig Gummi immisciren und eine solide Pastam, hieraus aber gemeiniglich

niglich lauter Pater noster-Kugeln oder Corallen formiren, die, wenn sie völlig trocken, auswendig mit etwas wahrem Balsamo Peruviano illiniret werden, damit, wenn die Herren Catholicken ihr hocus pocus damit machen und sie in den Händen warm werden, einen angenehmen Geruch von sich geben müssen, wie denn mit dergleichen Rosenkräntzen ein ziemlicher Handel getrieben wird, welches wir indessen übergehen.

§. 5.

Wie recht guter Balsamus Peruvianus niger beschaffen seyn soll.

Recht guter Balsamus Peruvianus niger soll, dem äusserlichen Ansehen nach, schwartz, wenn er aber extendirt wird, recht klar, dabey röthlich oder doch gelblich-bräunlich, an der Consistentz dicke, wie ein beweglich-flüssender Honig, am Geschmacke etwas scharff und bitter, am Geruche aber starck und angenehm seyn, als wenn Storax und Benzoe unter einander vermischet wären.

§. 6.

Welche Eigenschaften er sonst noch haben müsse.

Ferner muß er leichte brennen oder sich entzünden, sich mit **keinem Wasser** und auch **mit keinem** Oleo expresso, so an sich selbst vermischen; Dagegen aber in subtilen Menstruis inflammabilibus, in Oleis destillatis, absonderlich in Oleo Anisi, und auch in Spiritu Vini rectificatissimo sich gäntzlich solviren lassen.

§. 7.

Ob man den Balsamum Peruvianum nigrum allezeit von einerley Eigenschaften haben könne.

Diß sind die vornehmste Eigenschafften und Kennzeichen des besten Balsami Peruviani nigri; allein es dienet zu wissen, daß man ihn **nicht allezeit** so haben kan, sondern **bald** ist er trübe und gantz im geringsten nicht hell und klar; **Bald** ist er dünne, also nicht von der obbemeldten behörigen dicken Consistentz; **Bald** ist er dunckelbraun, **bald** gar lichtbraun, fast graulicht und so auch in seiner innern Mixtion auf allerhand Art, bald so, bald anders, verändert. Es heist zwar: Man bekäme, wegen der Verschiedenheit der Bäume, auch verschiedenen Balsam; Es wäre indessen alles veritabler Peruvianischer oder Americanischer Balsam, welches Vorgeben

geben manchmahl auch wohl einiger massen statt finden mag; Allein ich bins versichert, daß die allermeiste, wo nicht alle unrecht aussehende Balsams, auf eine oder andere Art verfälschet sind, eben nicht mit Styrace liquida oder mit Oleo Amygdalarum wie POMET und andere vorgeben: Diß widerspricht sich von selbsten, indem sich der Balsamus Peruvianus nicht damit uniiren läst, sondern da sind schon andere Wege gnugsam dazu. Daß er gantz und gar könne componiret, und von gewissen Dingen, ohne daß das geringste vom Balsamo Peruviano dazu käme, könne durch Kunst fabriciret und gemachet werden, wie CHARAS historice ein Exempel anführet, stehet leicht zu glauben; daß er aber so könne gemachet werden, wie POMET vorgegeben, glaube ich im geringsten nicht: sondern es ist die von POMET und in denen Actis Eruditorum publicirte Composition und angegebene Präparation falsch, impracticabel, absurd und närrisch. Auch dieses sey nur en passant gesagt, massen wir uns an die rechte aufrichtige Art halten.

§. 8.

Was der Balsamus Indicus niger optimus sey und wozu das dabey angewendete Wasser dienet.

Solch Balsamus Indicus niger optimus ist demnach eine ausgekochte besondere Resina liquida; das dabey angewendete Wasser dienet nicht, als ein Menstruum pro Resina, sondern zu zwey andern Absichten und Effecten:

1) Da diese Resina hin und wieder mit partibus gummosis vel gelatinosis umgeben, so solviret das Wasser solche gummöse Theile, macht damit ein starck gefärbt Decoctum und zuletzt, wenn das Wasser wieder davon geraucht, obgedachtes zu die Chaplets destinirtes Extractum aquosum; Mittlerweile aber werden die partes resinosæ von denen andern partibus frey.

2) Macht das warme Wasser sie um so viel liquider, so daß sie durch den Motum des Kochens nach und nach vollends loß gerissen, und in Form eines dicklichen Oels, so von Natur die superficiem des Wassers suchet, herauf getrieben werden und zur Abnehmung sich präsentiren: An sich selbst würde dieser

ser Balsam sich niemahls abscheiden und durch eine trockene Wärme möchte er gar leicht empyrevmatisch erscheinen. Daß es eine besondere Resina sey, wird wohl niemand disputiren, nicht so wohl wegen des vortreflichen Geruchs und der eigenen Farbe, sondern hauptsächlich in Ansehung der opiniatretè und Versagung einiger melange mit denen Oleis expressis, so doch gleichwohl die meisten, andere Resinæ thun; Daß es eine liquide Resina und ein rechter Balsam, in Ansehung der Consistentz, braucht gar keiner weitern Erörterung. Daß es aber eine pure Resina oder ein Balsamus purè resinosus, ist daraus zu sehen, weil er sich gäntzlich in Spiritu Vini und auch in Oleis destillatis, ob schon in einem immer lieber, als in dem andern, solviren läst: Hieraus ist, fast von selbsten, auch die Mixtio intrinseca, zu judiciren, daß er, als eine Resina, wie alle Resinæ in der Welt, zuförderst ex partibus oleosis & salino-acidis bestehe, daß, wenn sie mit blossem Feuer resolviret werden, auch allemahl ihre partes terreas deponiren.

§. 9.

Anmerckung.

Insonderheit muß ich aber hier noch hinzusetzen, daß es scheinet, als wenn dieser Balsam oder dessen Bäume in die Familie von Benzoe oder der Asa odorata vel dulci gehören, indem aller Balsamus Peruvianus niger, ausser dem offenbaren Benzoes-hafften Geruch, in der Destillation igne aperto, allemahl ein solch Butyrum, ja öffters eine Menge so genannte Flores Benzoes geben, wiewohl auch hierinnen sich bald dieser, bald jener Unterscheid, nach denen differenten Balsamen, zu zeigen pfleget, jedoch habe ich noch keinen solchen unter Händen gehabt, welcher weder Flores noch Butyrum gegeben: Es ist also, auch in diesem Respect, dieser Balsam ein besonderer Balsam.

§. 10.

Welcher Gestalt der Balsamus Peru-

Ob nun schon der Balsamus Peruvianus, an sich selbst, sich mit

mit keinem Wasser vermischen läst, so kan man ihn doch gar leichte, durch ein geringes intermedium, zu solcher Combination oder wenigstens zur Zertheilung und Zerstreuung in die kleineste Theilchen disponiren, nehmlich, wenn er vorhero mit Vitello Ovi braf contundiret und vermischet wird.

vianus sich mit Wasser vermischen läst.

§. 11.

Wenn er mit Wasser destilliret wird, so bekommt man etwas, wiewohl wenig Olei essentialis, tractire ich ihn aber länger im Wasser, absonderlich, wenn ich den Balsam vorher mit einem reinen Alkali durchstossen, so wird man schon eine grössere Resolution erfahren, und lange nicht mehr so viel resinösen Balsam wieder zusammen sammlen können.

Von der Destillation des Balsami Peruviani nigri mit Wasser.

§. 12.

Mit Zucker läst er sich auch wohl zur Vermischung mit dem Wasser accommodiren, allein er bleibt nicht so lange damit vereiniget, als wenn man Vitellum Ovi genommen, sondern zeigt viel geschwinder wieder eine Art von Separation.

Von der Vermischung mit Zucker.

§. 13.

Igne aperto kan man ihn an sich selbst oder mit unter gemischtem nassen Sande distilliren.

Destillation igne aperto.

§. 14.

Herr geheime Rath Hoffmann in Halle hat zwey Theile Balsami de Peru mit ein Theil Salis Tartari, wohl unter einander gemischet und hernach nassen Sand drunter drein gestossen, endlich eine gewisse Quantität Spiritus Rosarum hinzu gethan und es bescheiden destilliret, so hat er einen angenehm rüchend- und schmeckenden Spiritum erhalten, den er SPIRITUM ELEGANTISSIMUM EX BALSAMO PERUVIANO genennet, ob ich wohl nicht bergen kan, daß dieser sonst gelehrte Mann ein bischen zu freygebig mit dem Superlativo in gar vielen Dingen

SPIRITUS ELEGANTISSIMUS EX BALSAMO PERUVIANO HOFFMANNI.

ist und also hierinnen einen guten Italiäner abgebe: Wie er denn von diesem einzigen Subjecto gar überaus viele Medicamenta gratissima, nobilissima, expertissima, pretiosissima, præstantissima herfürbringet.

§. 15.

SYRUPUS BALSAMICUS HOFFMANNI.

Wenn er eine Drachmam von gedachtem Spiritu unter drey Untzen Julepi Rosarum gemischet, so nennet er alsdenn diese Mixtur einen SYRUPUM BALSAMICUM eximiæ virtutis.

§. 16.

SPIRITUS VOLATILIS BALSAMICUS HOFFMANNI.

Annoch macht er einen SPIRITUM VOLATILEM BALSAMICUM, den man (wie seine Worte lauten) cum summo profectu gebrauchen könne, da er gleich viel vom Balsamo Peruviano nigro, von Sale Tartari und Sale volatili Eboris nimmt und Spiritum Vini rectificatissimum drüber giesset; Andere machens kürtzer, digeriren nur Spiritum Salis Ammoniaci vinosum mit dem Balsam.

§. 17.

SYRUPUS BALSAMI PERUVIANI KONERDINGII.

Sonst haben sie in denen Braunschweigischen Apothecken auch noch den SYRUPUM BALSAMI PERUVIANI KONERDINGII, welcher aber auf eine andere Art gemachet wird.

§. 18.

ESSENTIA BALSAMI PERUVIANI.

Wenn Balsamus Peruvianus in Spiritu Vini rectificatissimo solviret wird, so pflegen sie es abusivè ESSENTIA BALSAMI PERUVIANI zu nennen. Im Dispensatorio soll man zu jeder Untze Balsami Peruviani eine Drachmam des allertrockneſten Salis Tartari mischen, und alsdenn mit vier Untzen best dephlegmirten Spiritus Vini die Essentz extrahiren.

§. 19.

Fernerer Gebrauch des Balsami Peruviani.

Ich wüste sonst kein Officinal oder usuales Præparatum von diesem Balsamo mehr, ausser verschiedene mehr galenisch als chymische

sche Dinge, da er in Substantz drunter kommet oder etwa auch unter andere Balsama, zum Exempel unter Balsamum Locatelli, unter Balsamum Apoplecticum und dergleichen Sachen.

Das sechs und zwantzigste Capitel.

DE BARDANA, oder von der Kletten-Wurtzel.

§ 1.

Verschiedene Benennungen der Bardanæ.

Die BARDANA oder Kletten-Wurtzel ist ein Subjectum, das fast weder Geruch noch Geschmack hat und gleichwohl sehr gebräuchlich ist, auch sehr dienlich befunden wird. In der Botanique und insonderheit von CASPARO BAUHINO und TOURNEFORT wird die gantze Pflantze genannt Lappa major, Arcium Dioscoridis geheissen, von JOHANNE BAUHINO Personata sive Lappa major aut Bardana und so auch von GERARDO. LOBELIUS sagt ebenfalls Personata, Lappa major, Bardana. Es ist BARDANA vulgaris major PARCKINSONI, und Bardana sive Lappa major DODONÆI, BRUNFELSII & TRAGI. Insgemein wird es in Apothecken nur Bardana schlecht weg genannt. Sonst ist es von einigen auch Dardana, Elephantosis, Bachion, Nephelion und Manifolium geheissen worden, welches alles aber keine officinale Nahmen sind. Im Deutschen wird das Gewächse Kletten, grosse Kletten, Roß-Kletten, Butzen-Kletten, groß Docken-Kraut, Ohm-Blätter, und Grind-Wurtzel genannt. Frantzösisch Glouteron, ou Gletteron.

§. 2.

Von dem Lateinischen Worte Bardana.

Das Lateinische Wort Bardana kommt vom Griechischen βάρδος, via, her, weil diese Pflantze vielfältig und leichte an den Wegen wächset. Lappa kommt her vom Griechischen λαβεῖν, capere, weil sich die Kletten leichte an die Kleider anhangen. Und Personata ist es benahmet worden, weil die vornehme Leute, vor alters, die Kletten-Blätter an statt Masquen gebrauchet und solche vors Gesichte gehalten, wenn sie auf Theatris und Amphitheatris bey Schauspielen erschienen und vom gemeinen Volcke nicht haben wollen erkannt seyn.

§. 3.

Beschreibung der Bardanæ.

Es wächset an den Wegen und Zäunen, auch auf Feldern und Kirchhöffen und ist gantz gemein, hat grosse Blätter, die oberwärts grün, und unterwärts weiß seyn, und da es florem flosculosum hat, so gehöret die Pflantze in TOURNEFORTS 12te Classe. Es blühet in Junio & Julio und bekommt alsdenn die bekannte Kletten oder einen mit vielen Haacken begabten Saamen-Kopff; Die kleine Theile an dem Kletten-Kopffe werden in der Botanique Squamæ und die oberste Ende Mucrones hamati genannt, wie dann jede Extremität einen Haacken hat oder als ein Haacken gebieget ist, daher eben die Kletten so leichte an den Kleidern hacken bleiben.

§. 4.

Von dem Gebrauch der frischen Blätter.

Es sind zwar an einigen Orten auch die frische Blätter im Gebrauch und als etwas sonderliches in Affectibus arthriticis angerühmet, allein sie sind dennoch nicht officinal unterandern in Apothecken aufgehobenen und aufgetrockneten Kräutern. Und so glaube ich auch gantz und gar nicht denjenigen Effect eines frischen Blates, sondern halte es vielmehr vor pur fabelhafft, was in einigen Büchern stehet, da es heisset: Wenn man einer solchen Frauen, der der Uterus herfürgefallen wäre, ein frisches Blat von Bardana auf dem Kopff legete, so würde solch Blat die Mutter wieder in

die

die Höhe ziehen; Es ist eben eine solche Alte-Weiber-Grille, als wenn sie sagen, die Mutter wäre ihnen in den Hals gekommen oder bis in den Hals gestiegen, ja wollte gar zum Halse hinaus.

§. 5.

Dagegen wird noch eher das *semen Bardanæ* in den meisten Apothecken, als officinale, gehalten.

Semen Bardanæ.

§. 6.

Eigentlich aber und als der rechte officinale Theil, also auch mein jetzt vorgenommenes Subjectum ist bloß die Radix Bardanæ vel Lappæ majoris, die Kletten-Wurtzel.

Radix Bardanæ.

§. 7.

Da indessen der Doctor JOHANN PATERSON HAIN im dritten Jahre der ersten Decuriæ Ephem. Nat. Curiof. unter der zwey hundert zwey und zwantzigsten Observation ein Experiment publiciret: Er habe, da er einmahl Herbam Lappæ majoris, in Absicht das Saltz davon machen zu wollen, verbrannt, wahrgenommen, daß es währendem Verbrennen gepriezelt, sich also entzündet und verhalten hätte, als der Salpeter, folglich schiene es, als besässen diese Blätter viel vom Sale nitroso und welcherwegen es auch der FORESTUS, um das Podagra damit zu curiren, so sehr gelobet hätte, er selbsten ferner nicht zweiffelte, daß es nicht gleichermassen denen Calculosis nützen sollte, ja zu welchem Endzweck er eben sein Saltz davon hätte machen wollen; So habe ich doch auch dieser Sage, ob das Kraut partes nitrosas hielte? gerne wollen gewiß seyn, dahero bey Gelegenheit meiner jetzigen Abhandlung, es mit Fleiß nach probiret, wiewohl keinesweges auf Veranlassung des FORESTI oder in Absicht, das Podagra oder den Stein mit dem Sale Bardanæ zu genesen; Denn wenn es mit dem Sale nitroso zu curiren stünde, so werde ich nicht erst zum ungewissen Sal Bardanæ, sondern zum offenbahr-gewissem und reinem Nitro selbstmeine Zuflucht nehmen, sondern bloß in Absicht der physica-

Ob die Folia Bardanæ nitrose sind.

sicalischen Bestand Theile. Ich habe demnach frische Blätter bedachtsam getrocknet und verbrannt, aber nicht das geringste von so was nitröses gefunden, noch einmahl argwohnen können. Ferner habe ich eine Parthey frische Blätter genommen, den Succum davon exprimiret, solchen depuriret und mit Mühe ein Sal essentiale, wiewohl in nicht allzugrosser Quantität, davon gemacht, solches auf glüende Kohlen gestreuet und die Salpeterische Verhaltung erfahren wollen, in Meynung, daß es das abgeschiedene Saltz um so viel eher, als wenn es in den Blättern mit vielen andern, zuförderst terrestischen Theilen, umgeben wäre, zeigen müste, allein auch allhier hat sich nicht das geringste Salpeterische präsentiret, sondern solch Saltz hat eher gantz stille gelegen. Dahero auch diese Observation wenigstens nicht vor allgemein und bey allen Foliis Bardanæ eintreffende muß angenommen, viel weniger diß Kraut vor ein solches, das mit vielem Sale nitroso, wie gedachter Author ausdrücklich schreibet, begabet muß consideriret, am allerwenigsten aber deßhalb die Cur des Steines und Podagrä damit mag angestellet werden. Und gesetzt! das Factum wäre in so weit richtig, daß sein damahliges Kraut im verbrennen etwas nitröses oder dergleichen platzend- und detonirendes möchte gezeiget haben, so beruffe ich mich auf das, was ich ehedessen in der Abhandlung vom Salpeter mit einfliessen lassen, daß bisweilen ein oder ander Kraut, just auf einem solchem Plätzchen gewachsen, allwo etwas Schaaffmist oder Urin, Tauben-Koth und dergleichen zu Salpeter generirend geschickt-seyendes animale hingekommen, davon es denn auch, in so weit, bey angestellten verbrennen leichtlich etwas nitröses offenbaren könnte, welches aber ein nur nahe dabey gewachsenes und auf anders geartetem, unbedüngtem Grunde gestandenes schon nicht zeigen würde, so, daß zu dergleichen Observationes schon ein mehres und recht-accurates Nachdencken und Judicium erfordert wird. Ueberhaupt dienet demnach, als der Schluß von dieser Materie, zu wissen, daß die Folia Bardanæ nicht nitröse sind.

§. 8.

§. 8.

Um nun wieder auf die Wurtzel zu kommen, denn von Doctor EMANUEL KOENIGS Rede mag ich gar nicht einmahl gedencken, als welcher auch von den Blättern, vermuthlich auf vorige Häinische Observation reflectirend, erwehnet, daß sie ob nitrositatem abundantem (weil dieser Herr immer sogleich mit Abundantz und Copiosissimo sich auslässet) gebrauchet würde, dabey er abermahls von noch allerhand andern unerweißlichen Stücken mehr, als Sale ammoniacali, Sale volatili concreto und dergleichen schwatzet, sondern ich will diese offenbare Irrthümer lieber übergehen und beyläuffig nur warnen, daß man sich vor solche in den Büchern häuffig vorhandene Legenden hüte und angewöhne, lieber so lange ein Medicinischer Scepticus zu seyn, biß man es entweder selbst auf dem Probier-Stein der Erfahrung gestrichen oder aber wenigstens von einem solchen, der alles auf Erfahrung gründet, die Confirmation erlanget. Von der Wurtzel, als davon eigentlich die Rede ist, saget auch der gelehrte Herr Doctor JUNCKER: Gaudet principio nitroso, allein auch hier bleibet es unerwiesen.

Meynung, warum diese Wurtzel gebrauchet wird.

§. 9.

Sie wächset ziemlich lang und wann sie am grösten, in der Dicke von 4 Finger, meistens aber eines grossen Daumens: Sie siehet ausserhalb gelb-bräunlich, und dann und wann dunckelbraun aus, ist gemeiniglich inwendig etwas hohle, und hin und wieder mit weissem marckichtem Wesen versehen, hat zugleich einen weissen spongiösen Kern, und nach der Peripherie zu schwärtzlich graue mehr festere Theile, schmecket anfänglich etwas süßlich, überhaupt aber gar nicht sonderlich, rüchet auch nach nichts.

Beschaffenheit der Kletten-Wurtzel.

§. 10.

Nach ihrer Mixtion oder innerlichen physicalischen Beschaffenheit lässet sie sich sowohl mit einem Menstruo inflammabili oder

Bearbeitung der Kletten-Wurtzel.

oder Spiritu Vini rectificatissimo, ich meyne die aufgetrocknete, so wie sie in Apothecken gebrauchet wird, als mit einem Menstruo aquoso, scilicet puren Wasser, extrahiren, jedoch hat ihr das Wasser, respectivè, mehr an, als der Spiritus Vini, als welches aus denen beyderley gewöhnlichen Extractionibus erhellet:

1) Zwey Untzen Radicis Bardanæ exsiccatæ, mit Wasser ausgekocht und ausgezogen, haben gegeben beynahe die Helffte, nehmlich weniger 8 Gran oder achtehalb Drachmas 22 Gran Extracti aquosi primi, und das hievon zurückbleibende, getrocknet gewesene und mit Spiritu Vini rectificato ausgezogene zwey und einen halben Scrupel Extracti resinosi secundi.

2) Wenn ich aber 2 Untzen solcher getrockneten Wurtzeln zu erste mit Spiritu Vini rectificatissimo extrahiret, so habe ich nur 5 Drachmas einen halben Scrupel Extracti resinosi primi und von der getrockneten Remanentz hernach noch 3 Drachmas 2 Scrupel und 2 Gran Extracti aquosi secundi erhalten: Bey beyderley Extractionen ist des Capitis mortui fast gleich viel und nur etliche Gran differirend, nehmlich bey der 2ten Extraction, da zu allererste Spiritus genommen worden 7 Drachmas 14 Gran und bey der ersten, da man anfänglich das Menstruum aquosum gebrauchet, 7 Drachmas und 22 Gran geblieben.

3) Die Destillata zeigen nicht das geringste Kräfftiges.

§. 11.

Welche Art der Bearbeitung mit der Kletten-Wurtzel vorzunehmen.

Aus welchem Untersuchen dann erhellet, daß

(1) Die Radix Bardanæ zuförderst zu keine Destillationes nutzet, oder keine solche Theile in sich hat, welche vermittelst Spiritus oder Wasser über den Helm zu führen, und auf solche Weise abzuscheiden oder zu etwas Artzneyisches zu gebrauchen wären.

(2)

(2) Hingegen, daß alles per extractionem geschehen muß, oder daß alles, was in solcher Wurtzel kräfftiges, durch digeriren und coquiren, muß abgeschieden und also genutzet werden: Man kan sie demnach zu Infusa, zu Essentien und insonderheit zu Decocta gebrauchen, und endlich allerhand Extracta selbst davon machen.

§. 12.

Welches Menstruum zu Extrahirung dieser Wurtzel genommen werden könnte.

Und da allhier die melange derer Partium constitutivarum also geartet ist, daß der Spiritus Vini rectificatus beynahe eben so gut, als das Wasser, drein greifft oder die Wurtzel extrahiret, so würde es nicht schaden, wenn bey solchen Subjectis pro Menstruo halb Wasser und halb Spiritus Vini rectificatus genommen und die Extraction damit angestellet würde, man würde auf einmahl das möglichste ausziehen und separiren. Extractiones purè Spirituosas kan man zwar ebenfalls anstellen, wie ich gesaget, allein ich rathe dennoch nicht sonderlich dazu, weil allhier wenig rüchend noch specifique schmeckendes vorhanden, als welche beyde oder wenigstens ein Umstand davon sonsten eben zu spirituöse Extractiones anlaß geben muß.

§. 13.

Gebrauch der Wurtzel.

Der Wurtzel Gebrauch und daß sie hauptsächlich unter Species pro Decocto Lignorum kommt, also in Scabie, Luevenerea und allerhand aussätzigen, so genannt scorbutischen und venerischen Kranckheiten gebrauchet wird, ist bekannt, und kan ein Anfänger auch die deßhalb vom seeligen Doctor ZORN zusammengeschriebene Collectanea in seiner Botanologia nachsehen.

§. 14.

Von denen Præparatis Bardanæ.

Von Præparatis officinalibus Bardanæ ist mir nichts bekannt, ausser daß es in einigen Orten, mit unter die Essentia Lignorum kömmt, und dann sowohl das Extractum Bardanæ als auch selbst ein Extractum Lignorum nebst andern Dingen davon verfertiget wird: Sie kommt mit unter die Panacea tartarea und einige an-

dere Dinge mehr. Vor diesem hatte man auch eine Aquam Bardanæ compositam und das Oleum Bardanæ FABRI; allein anjetzo sind diese Dinge nicht mehr gebräuchlich.

Das sieben und zwantzigste Capitel.

DE BETONICA, oder von dem Betonien.

§. 1.

Von den Benennungen dieser Pflantze.

Diese Pflantze wird von CASPARO BAUHINO und TOURNEFORT Betonica purpurea genennet, von JOHANNE BAUHINO Betonica vulgaris, purpurea. Von PARCKINSON Betonica vulgaris flore purpureo, und von DODONÆO schlecht hin Betonica; vom CORDO aber Vetonica. Die Alten haben es auch Sacra Horo, Horus vegetabilis, Naturæ Parens, sancta herba & verba und noch wohl zehnerley mehr geheissen. Im Deutschen wird es Betonien, Bethonick, Batenge, Zehrkraut, Wiesen-Betonie und braune Betonien genannt.

§. 2.

Von dem gebräuchlichen Lateinischen Wort Betonica.

Das Usuale Lateinische Wort in Apothecken ist allein Betonica; welches ein Verbum corruptum, von Vetonica herkommend, seyn soll, wie dann CORDUS solch Kraut auch Vetonicam geheissen; Das Wort Vetonica aber soll wiederum von den Spanischen Völckern die man Vettones, Vetones oder Vecto-

nes

nes genannt, herstammen, als welche solches Kraut am ersten gebrauchet hätten.

§. 3.

Beschreibung dieser Pflantze.

Es wächset auf Wiesen und auch in Gärten an schattichten Oertern, blühet im Junio & Julio, ist mit Flore Monopetalo labiato begabt, gehöret dahero in TOURNEFORTS vierte Classe, in welcher er das genus Betonicæ also beschreibet: BETONICA est plantæ genus, flore monopetalo, labiato, cujus labium superius surrectum est, imbricatum, & plerumque bifidum; Inferius verò in tres partes divisum, mediâ ampliori & bifidâ. Ex calyce autem surgit pistillum posticæ floris parti adinstar clavi infixum, ac quatuor veluti embryonibus stipatum, qui deinde abeunt in totidem semina oblonga, in capsulâ quæ floris calyx fuit, recondita. His notis addendum est flores Betonicæ verticillatim & spicatim summis caulibus innasci.

§. 4.

Von den Blumen und Blättern.

Es sind zwar die Blumen und Blätter, jedoch aber vorzüglich die Blätter officinal, oder die Herba Betonicæ eigentlich überall gebräuchlich und wird solch Kraut zuförderst unter die Cephalica & Vulneraria gerechnet, auch gemeiniglich als ein Cephalicum unter die Sternutatoria vel Errhino-ptarmica gebrauchet, wiewohl die Alten auch diesem Kraute mehr Tugenden und Kräfte zugeschrieben, als es würcklich hat, und muß man insonderheit in Italien deßhalb ein überaus vieles geglaubet haben, dieweil sie so gar ein und ander Sprichwort in Gebrauch gebracht, darinnen auf die Kräfte dieses Krautes reflectiret wird, zum Exempel sie sagen: Vende la tonica e compra la Betonica, item wenn sie eine wohl qualificirte Person rühmen wollen, so sprechen sie: Tu hai piu virtù, che non hà la Betonica. ANTONIUS MUSA hat ein gantz Tractätchen von der Vetonica geschrieben, davon man beym SIMON PAULI einen Extract sehen kan, wie gedachter Musa solch Kraut vor sieben und viertzigerley Kranckheiten gut zu seyn ausgegeben: HUMEL-

BERGIUS hat darüber wieder einen Commentarium ediret und Doctor EYSELIUS in Erfurth hat 1716 eine Dissertation de Betonica drucken lassen, darinnen gemeldter Extract von so vielen Kranckheiten auch vorhanden ist, als in welche Schrifften ich diejenige, welche dergleichen Dinge zu lesen, Liebhaber sind, will verwiesen haben.

§. 5.

Beschaffenheit der Blätter, Blumen und Wurzeln.

Wie die Blätter und Blumen aussehen, ist zur Gnüge bekannt, und kan auch aus frischen und getrockneten auch Kupfer-Stichen selbst, gesehen werden. Die Wurtzel hievon ist nicht officinal ausser, daß sie meines Erinnerns, zu den eintzigen Ceratum pro Bregmate soll genommen werden, und ist es artig, daß sie mit dem Kraut so sehr different von Würckung oder Beschaffenheit ist, massen sie ober- und unterwärts purgiret, also mit den Radicibus Hellebori etwas gemein hat.

§. 6.

Von dem Kraute.

Das Kraut hat weder Geruch noch sonderlichen Geschmack, indessen so viel es etwa von beyden noch hat, findet sich in einer Destillatione abstractitia cum aqua oder in der Aqua Betonicæ. Eben deßhalb, weil es nicht so gar Artzneyisch und eckelhaft schmecket, ist es auch schon seyt geraumer Zeit her als ein Succedaneum von Thee, gebrauchet und etwa wie die Veronica consideriret worden, wie denn auch nur eine eintzige Buchstabe, nehmlich die R oder die T den Unterscheid vom Nahmen machet: Wird das Wort mit R geschrieben, so heist es Veronica, und wird es, statt R, mit T geschrieben, so heist es Vetonica. Von der Analogischen Kraft mit dem Thée findet man auch etwas in den Ephem. Nat. Curios. und zwar im fünften Jahre der zweyten Decuriæ pag. 263.

§. 7.

Von der innerlichen Beschaffenheit dieses Krautes.

Betrachten wir die innerliche Beschaffenheit dieses Krautes, so findet sich hin und wieder in den Büchern wiederum

zwar

zwar allerhand gesagtes, geschriebenes und vorgegebenes, aber gleichfalls auch wiederum lauter gemuthmastes oder mit der Erfahrung nicht übereinkommendes. Der gute Herr Doctor König nimmt abermahl seinen Mund braf voll und sagt auch allhier nach seinem Schlentrian: Das Kraut habe Sulphur copiosum mixtum sali volatili oleoso & Terræ. LEMERY spricht, es hätte ein halb exaltirt Oleum, ein Sal essentiale und ein wenig Phlegma. Ich möchte gerne wissen, wo der Sulphur copiosum sässe, denn vom Mißbrauch des Wortes Schwefel will ich nicht erwehnen, weil ich solches schon zu andern Zeiten so vielfältig erinnert habe. Es ist also das gantze Gesage allhier so viel, wie ein alt Weiber-Mährchen, weil weder vom Sale volatili oleoso noch Sulphure copioso nichts zu erweisen stehet und eher nicht erwiesen werden kan, ehe man nicht erst etwas erkünstelte, componirte oder arte producirete; Von Natur ist so was nicht, in denen Foliis Betonicæ: Eine Schande ist es, daß man in der Medicorum Bücher solche Kakeleyen findet. Der ehemahlige Doctor ETTMUELLER schreibet auch, Betonica habe eine acrimoniam subtilem & alcali acre; Der selige Mann sagt aber auch nicht wie man das Alcali acre beweisen könne, so daß es auch nur eine alcalische einfältige Erdichtung bleibet. So einfältig und unrichtig aber auch dieses ausgesonnene Alcali ist, so haben es ihm, weil ETTMUELLER zu seiner Zeit grossen Credit hatte, doch andere auch immer so geglaubet, und als ein Bibel-Sprüchchen nachgesprochen, und so gehet es mit so viel tausenderley Dingen noch heutiges Tages auf den meisten Universitäten in der gantzen Welt.

§. 8.

Eigentliche innerliche Beschaffenheit der Herbæ Betonicæ.

Herba Betonicæ hat kein erweißliches Oel, viel weniger einen Schwefel, sondern meist solche comparativè fixe indestillable Theile, die sich mit Wasser und mit Spiritu Vini extrahiren lassen. Es hat

1) Einige wenige sehr subtile Partes oleosas, die man aber

Ke-

keines weges, als substantiell Oel, abscheiden und darstellen kan, sondern, welche nur daher zu judiciren stehen, weil das destillirte Wasser ziemlich riechet und äussert sich solches desto mehr, entweder an frischen, zerhackten, oder gantz zerquetschten safftigen Blättern, ja noch mehr, wenn solche vorher einiger massen zur *Fermentation* disponiret und gebracht werden, da man denn auf solche Weise vom frischen Kraute eine gantz andere Aquam Betonicæ bekommt, als wenn nur Wasser über aufgetrocknete Folia Betonicæ abstrahiret wird.

2) Und überhaupt ist es nachdencklich, daß die Folia Betonicæ grösten Theils extrahibel seyn, so daß sich davon drey viertel extrahiren lassen und nur ein viertel zurücke bleibet, welches gar wenige Kräuter also bezeigen.

3) Sind die vorzüglich-meiste Theile diejenige, welche sich mit Wasser extrahiren lassen; Sie sind aber fast ohne Geschmack oder insipid, dahingegen

4) Die Partes resinosæ oder diejenige, welche der Spiritus Vini rectificatissimus aussondert, schon mehr von schmeckbarem Wesen in sich halten, wie nicht weniger alles grüne von den Blättern, als woraus erhellet, daß das vegetabilisch-grüne gemeiniglich nicht in den mucilaginösen oder gummösen, sondern resinösen Theilen stecket.

§. 9.

Wie die gedoppelte Extractiones bey den Foliis Betonicæ sich verhalten.

Man mag demnach von denen gedoppelten Extractionibus eine zuerste wählen, welche man will, oder bey den Foliis Betonicæ zuerste ein Menstruum gebrauchen, was vor eines man will, Wasser oder Spiritus Vini, so wird man allezeit, von beyden Extractis zusammen gerechnet, sechs Drachmas von einer Untze oder drey Theile, und hingegen nur einen Theil oder zwey Drachmas Residui bekommen, jedoch mit dem Unterscheide, daß, wenn ich zuerst den Spiritum Vini rectificatissimum adhibiret, des Extracti resinosi pri-

primi drey Drachmä zwey Scrupel und hernach des Extracti aquosi secundi zwey Drachmä und ein Scrupel seyn wird, dagegen bey der andern Extraction, wenn nehmlich zuerste Wasser gebrauchet worden, von einer Untze getrockneter Blätter, sich fünf Drachmä Extracti aquosi primi und nur eine Drachma Extracti resinosi secundi, indessen von einem jeden gleich viel Ueberbleibsal, nehmlich zwey Drachmä sich finden werden.

§. 10.

Von den Præparatis Betonicæ.

In Apothecken hat man folgende Præparata, darunter die meisten galenica seyn: Nehmlich es ist Syrupus Betonicæ è succo, und auch Syrupus Betonicæ compositus, Conserva Betonicæ, die auch pflegt è floribus gemachet zu werden. Ferner Emplastrum sive Ceratum de Betonica, Electuarium de Betonica, Unguentum de Betonica. Sonst aber auch Aqua Betonicæ, Infusum, Decoctum, Epithema, Extractum & Sal Betonicæ.

Das acht und zwantzigste Capitel.
DE BRYONIA,
oder
von der Zaun-Rübe.

§. 1.

Vorerinnerung.

Der Alphabethischen Ordnung nach, folgt nunmehro die BRYONIA, die Zaun-Rübe, als welche Wurtzel ich zur jetzigen Abhandlung destiniret habe, um auch solche gründlich kennen zu lernen.

§. 2.

Von dem Lateinischen Worte Bryonia.

Das Lateinische Wort Bryonia kommt vom Griechischen βρύω germino, pullulo her, weil es so häuffig ausschläget und leich-

te herfür wächset. Ich übergehe die verschiedene Species Bryoniæ zu erwehnen, weil solches zu botanische Abhandlungen gehöret, jedoch muß ich so viel gedencken, daß es in Europa nur zwey Species oder von selbst wachsende wilde dergleichen Pflantzen giebt, davon wir die officinale Wurtzel haben: Sie sind beyde fast in allen Theilen, zuförderst in den Blättern, Blumen und Wurtzeln übereinkommend, also nur an den Beeren allein unterschieden.

§. 3.

Erste Species Bryoniæ.

a) Eine Species wird genannt: Bryonia aspera sive alba, baccis rubris CASPARI BAUHINI & TOURNEFORTII. Vitis alba sive Bryonia JOHANNIS BAUHINI, und Bryonia alba DODONÆI. Von MORISON Bryonia aspera incana alba, baccis rubris, von PARCKINSON Bryonia alba vulgaris, und von TRAGO & GESNERO Bryonia alleine.

§. 4.

Andere Species Byroniæ.

b) Und die andere in Europa freywillig oder wild wachsende Species wird genennet: Bryonia alba, baccis nigris CASPARI BAUHINI & TOURNEFORTII. Von DODONÆO aber Bryonia nigra, und habe ich diese in den Gegenden und Dörffern um Berlin herum am meisten gefunden.

§. 5.

Deutsche Benennungen der Zaun-Rübe.

Im Deutschen hat das Gewächse gar viele Nahmen, jedoch zuförderst der Wurtzel, als des eintzigen officinalen Theiles, halber; Daher die meiste und gebräuchlichste Nahmen in den Hinter-Sylben entweder mit dem Worte Wurtzel oder dem abbrevirten Wurtz, oder aber mit dem Worte Rübe begabet worden sind; Denn es heisset Zaun-Rübe, Roß-Rübe, Wilde Rübe, Gicht-Rübe, Heilige Rübe, Römische Rübe, auch faule Rübe; Ferner Schmeer-Wurtz, Stick-Wurtz, Sau-Wurtz, Rag-Wurtz, Gicht-Wurtz, und (mit Uhrlaub zu melden) auch Scheiß-Wurtz.

An-

Annoch wird es von einigen genennet, in Ansehung der Rancken und der Beeren; Weisse Wein-Rebe oder weisse Wein-Gart-Rebe und Teuffels-Kirschen; Nun mag ich eben über diese so vielerley, mancherley und gewiß zum Theil sehr differente Nahmens nicht erst critisiren, zumahl da es schwehr halten würde, solche füglich zusammen zu reimen. Zum Exempel, wie reimet sich das, daß man eine Heilige Rübe, und eine Römische Rübe, eine faule und eine wilde Rübe, eine Sau-Wurtzel nennet, ja, daß man das heilige Römische ein Scheiß-Sache und eine Teufels-Sache, nehmlich Scheiß-Würtzel und Teuffels-Kirschen heisset: Indessen hat es doch einmahl so contradicirende Nahmen, am allergebräuchlichsten aber Zaun-Rübe. Es wird eine Rübe genannt, weil die Wurtzel wie eine andere Rübe aussiehet, und alle solche aussehende Wurtzeln im Deutschen gemeiniglich nicht Wurtzeln, sondern Rüben geheissen werden, und Zaun-Rübe wird es genennet, Theils um das Gewächse von den Feld und andern Rüben zu unterscheiden, Theils aber auch deßhalb, weil es gar häuffig, wo nicht meistentheils an den Zäunen wächset, wiewohl es auch bey Dornen-Sträuchern, an Bäumen und Mauren, oder wo es etwas attrapiren, sich anwickeln und hinauf klettern, oder als eine Winde hinan lauffen kan, indessen, wie gesagt, meistentheils an Bauren-Zäunen zu wachsen pfleget, wie sie denn von gar vielen Bauren mit Fleiß um ihre Höfe, Häuser, Scheunen und Gärten, an den Zäunen und Wänden herum gepflantzet oder geheget und gepfleget wird, indem sie glauben, daß die Bryonia alles vor Donner und Blitz beschütze oder daß das Wetter in einen solchen District nicht einschlagen und Schaden verursachen könne, welcher mit der heiligen Rübe umwachsen ist.

§. 6.

Beschreibung der Pflantze.

Wie die gantze Pflantze aussiehet und wächset, ist zum Theil bekannt, oder aber es kan aus Kupffer-Stichen und auf-getrockneten Exemplarien gesehen werden. Es blühet im Majo & Junio und bekommt im Herbste entweder rothe oder schwartze Bee-

ren. Und da es Florem monopetalum, campaniformem hat, so gehöret es in die erste Tournefortische Classe, in welcher das genus Bryoniæ also beschrieben wird: BRYONIA est plantæ genus, floribus monopetalis, campaniformibus, patentibus & multifidis, quos ita complecti solet calyx, ut ab iis sejungi nequeat: ex floribus autem alii steriles sunt, nulli embryoni adhærescentes; alii fœcundi, insidentes embryoni, qui deinde abit in baccam globosam vel ovatam seminibus fœtam subrotundis. His notis addendi sunt claviculi, quibus Bryonia tanquam manibus adminicula apprehendit.

§. 7.

Von der Wurtzel und deren Beschaffenheit.

Wie vorhin schon gesagt, so ist von diesem gantzen Gewächse die Wurtzel alleine officinal oder usual: Sie ist auch gleich gut und von einerley Aussehen und Beschaffenheit, man nehme sie von der Bryonia baccis nigris oder baccis rubris; Sie wächset ziemlich groß und gar öffters in der Figur eines menschlichen Leibes mit zweyen Füssen, davon auch etwas in der fünf und dreyßigsten Observation des zweyten Jahres der dritten Decuriæ Ephemeridum Naturæ curiosorum angeführet wird, und welcher natürlichen Gestalt einige Marck-Schreyer noch weiter zu Hülffe kommen, da sie nehmlich hin und wieder dran schnitzeln, also wunderliche monströse Figuren daraus formiren und selbige hernach wohl gar vor die Mandragora ausgeben. Sie ist sonst von aussen gelblich und inwendig weiß und poröse, ferner bitterlich, scharff und zusammenziehend vom Geschmacke, starck, dabey aber höchst wiederlich und unangenehm vom Geruch.

§. 8.

Von der Erzeugung der Radicis Bryoniæ.

In den Büchern stehet auch, daß man wolle angemercket haben, als könne diese Wurtzel von keinen Menschen, durch die Beeren propagiret oder gezeuget werden, sondern die Vögel verschluckten die Beeren und misteten sie alsdenn wieder aus: Allwo nun solche ausgemistete Beeren hinfielen, alldar wüchse hernach

von

von neuem die Bryonia, und würde also zu Fortpflantzung dieser Pflantze absolutement die vorhergängige Digestion in der Vögel Leiber erfordert; Allein auch dieses Bücher-Zeug kommt mir nicht gar glaublich, wohl aber eher vor Alt-Weiberisch, Kackel- und Fabelhafftig vor: Denn

1) Werden die Vögel niemahls wieder gantze Beeren ausmisten.

2) Und eine verdauete, zertheilte, destruirte und im Magen des Vogels putrescirte Beere oder vielmehr eintzele verfaulte Stückchen davon sind gar nicht mehr geschickt zu fernerer Verpflantzung und neuem Wachsthum.

3) Gesetzt aber! es kämen gantze Beeren wieder von den Vögeln oder es schlügen auch die halb-verfaulte Partien zur Wurtzel und neuen Propagirung, oder aber der Wachsthum entstehe von den blossen Acinis und den in den Beeren vorhandenen Saamen Körnern, und daß es dem so sey, daß solche Fortpflantzung der Zaun-Rübe eintzig und allein von den Vögeln verübet würde, so müste man ja an allerhand indifferenten Oertern, auf Wiesen und Aeckern, Wegen und Stegen solche Bryoniam finden, weil meines Wissens die Vögel ja überall hin misten, und es ihnen gleich viel gilt, sie stehen, sitzen oder fliehen, sie mögen auf dem Acker oder auf dem Baum, auf Sträuchern oder Wiesen, auf Wegen oder Häusern, am Wasser oder fliegend in der Lufft, auf Schorsteinen oder Kirchthürmen, kurtz! sie mögen seyn wo sie wollen: Sie können überall ihre Nothdurfft verrichten und thun es auch würcklich an allerley Orten; Wie kommt es denn aber, daß die Bryonia nur immer an Zäunen, Bäumen und Sträuchern und wie man vorher vernommen, wächset, also gar selten oder niemahls im freyen Felde, oder an allerhand Oertern indistinctement?

ment? Sollten dann die Herrn, die dergleichen Fortpflanzung, von den Vögeln allein, statuiren, auch wohl noch dazu glauben, als wenn die Vögel nur an solchen Zäunen und erwehnten Oertern allein gleichsam ihr Kack-Stühlchen hätten oder daß sie niemahls anders wohin, als an solche Oerter, da die Bryonia von Natur zu wachsen pfleget, sich begäben, wenn sie die verschluckte Beeren wieder ausmisten wollten: Das wäre eine sonderbare Weißheit von den Vögeln oder ein extraordinairer Instinctus vel Magnetimus und die gantze Sache wäre sehr weit hergesucht; Zu geschweigen, daß man hierbey noch nicht stille stehen, sondern auch noch dieses zur Zugabe statuiren müste, daß der Vogel die ausgekackte Beere auch selber noch erst verscharren oder mit Erde bedecken müste, weil sie sonsten doch nur an der Lufft vertrocknen oder vollends verfaulen und vergehen würde, also oberhalb der Erde ohnmöglich aufgehen oder Wurtzel fassen könnte: Und wundert mich, daß der Doctor GABRIEL CLAUDER noch solch dumm Zeug allegiret. Denn ob gleich dieses seyn kan, daß andere kleine Saamen von den Vögeln auf solche Weise hin und wieder ausgestreuet und fortgepflantzet werden, so hat doch noch niemand die Welt bereden wollen, als wenn die Menschen nicht auch solche Saamen säen und zum aufgehen bringen könnten, und dann ist es wiederum ein gar grosser Unterscheid zwischen kleinen würcklichen Saamen und zwischen pulpösen Früchten und Beeren, als welche gemeiniglich mit acinis oder andern Kernen und Saamen noch besonders versehen sind. Mit einem Worte: Können es die Vögel verpflantzen, so werden es die Menschen auch thun können; Könnten es aber die Vögel nur alleine, so müste es auch an allerhand andern Orten mehr wachsen, indem die Vögel sich durchaus nicht an gewisse Oerter binden, wenn sie misten wollen.

§. 9.

§. 9.

Um wieder auf unsere Wurtzel zu kommen, so ist dieselbe, dem äusserlichen Ansehen nach, der auswärtigen Mechoacannæ albæ sehr ähnlich, die unsrige aber ist etwas schärffer und kräfftiger, als jene, auch in den Kräfften mit der andern unterschieden, wiewohl sie gemeiniglich ebenfalls mit unter die cathartica vel purgantia gerechnet wird.

Worinnen diese Wurtzel der auswärtigen Mechoacannæ albæ ähnlich ist.

§. 10.

In den Ephemeridibus sind auch einige Observationes, wie die Wurtzel in arthritischen Zufällen, vermittelst einer Cura transplantatoria, wäre gebrauchet worden; Item wie ihr Succus, als ein Euporiston in Hydrope sonderliche Dienste gethan. Man müste aber in der letztern Absicht, allemahl eine frische Wurtzel oberwärts aushöhlen und alsdenn den herfür-quellenden Succum heraus schöpffende colligiren.

Anmerckungen von dem Gebrauch der Radicis Bryoniæ.

§. 11.

Diß muß ich noch erwehnen, daß der überaus wiederliche Geruch und Geschmack mir also vorkommt, daß ich ihn, vor allen andern mir bekannten natürlichen Subjecten, am nähesten mit dem Geruch vom Opio überein- oder beykommend vergleichen kan, ohngeachtet ich nicht sagen mag, daß es auch im Effect etwas narcotisches an sich habe, nachdem ich, vor mein Theil, deßhalb niemahls einige Experimenta gemacht, noch ferner zu machen grosse Lust habe, wie sich dann heute zu Tage wenige oder keine vorsichtige Medici practici weder der Wurtzel in Substantz, noch ihrer Præparatorum sonderlich bedienen, sondern lieber weit sichere Medicamenta erwählen werden.

Womit der Geruch und Geschmack dieser Wurtzel vergli-chen werden kan.

§. 12.

PLATERUS hat selbige, wenn er sie brauchen wollen, vorher folgendermassen aptiret: Er hat die Wurtzel geschälet, her-nach

Von der Präparation der Wurtzel.

nach in Scheiben geschnitten, an Fadens geriehen und getrocknet, gleichwie sie sonsten des Frühlings in Apothecken pflegen überall also ajustiret zu werden. Nun ist es wohl an dem, daß bey der Trocknung das meiste von dem nauseösen häßlichstem Geruche exhaliret und davongehet; Allein dabey ist gedachter PLATERUS nicht geblieben, sondern er hat die getrocknete Wurtzel alsdenn in guten Wein infundiret, wieder getrocknet, und diese Arbeit, oder das trocknen, infundiren und wieder trocknen etliche mahl wiederhohlet, welche endlich fast gantz extrahirte Wurtzel, dann Bryonia præparata von ihm geheissen worden.

§. 13.

Erinnerung und Anmerckung wegen Gebrauch der Radicis Mechoacannæ albæ & Bryoniæ.

Hierbey fället mir etwas ein, so bey dieser Gelegenheit zu erinnern vielleicht nicht gantz unnützlich seyn möchte. Jedermann ist bekannt, daß vor alters und ehe noch die Rhabarbar-Wurtzel so aufgekommen, die Radices Mechoacannæ albæ gar häuffig gebrauchet worden, gleichwie noch viele alte Compositiones solches zeigen; Aber eben wie die Rhabarbar nach und nach mehr in Ansehen gekommen, eben so ist der Gebrauch von der Mechoacanna in Proportion nach und nach abgekommen, zwar nicht gantz und gar ab, indessen ist sie doch ungleich weit weniger, gegen die Zeit vor etliche hundert oder auch nur vor hundert, ja nur vor funffzig Jahren comparativè gebrauchet worden, so daß sie selbst im Commercio nur in kleinen Qvantitæten, der blossen Nachfrage halber, noch beybehalten worden. Als es sich nun zugetragen, daß seyt einigen Jahren her (vermuthlich wegen der stets fortgedauerten Unruhe, Rebellion und Kriege in Persien dabey geschehenen grossen Verwüstungen und Ausrottungen der Rhabarbar-Plantagen) die Rhabarbar (wie bekannt) ziemlich rar und theuer wurde, so haben viele Medici hin und wieder, entweder zu Ersparung der Kosten, oder vielleicht an einigen Orten auch gar aus Mangel der Rhabarbar, wiederum ihre Zuflucht zu der ehemahls von unsern Vorfahren und ehe die Rhabarbar bekannt gewesen, gebrauchten Mechoacannam ge-

genommen und bey allerhand Vorfällen, da sie sonst Rhabarbar gebraucht, entweder sich deren allein oder aber zum Theil auch mit Rhabarbar zugleich, damit sie nur nicht so viel Rhabarbar vonnöthen gehabt, bedienet. Bey dieser auf einmahl und gantz unverhofft sich zutragenden Wieder-Verschreibung und Herfürsuchung der schon halb vergessen- oder ausrangirt-gewesenen Mechoacannæ albæ und da das hin und wieder noch gelegene Restchen in Europa überall weggekauffet wurde, ward auch diese Drogue rar, auf einmahl ziemlich theuer und fast nicht mehr zu haben. Indessen wollten die Holländische und andere Droguisten, bey denen deßhalb starcke Nachfrage geschahe, doch auch gerne die Zeit und das Profitchen wahrnehmen. Kurtz zu sagen! man konnte endlich Mechoacannam albam für einen ziemlich hohen Preiß wieder gnug haben; Aber sie sahe gantz frisch und anders, wie die vorige alte, aus, gleichwohl war es ohnmöglich, daß in so kurtzer Zeit dergleichen Vorrath auf einmahl wäre aus America gekommen, als an welchen Orten der Welt sie dazumahl wegen der Rarität der Rhabarbar nichts, noch davon wusten, daß die in so langen Jahren her gar nicht verschriebene oder verlangte Mechoacanna von den Europäern auf einmahl so begierig wieder gesuchet und von neuem verlanget würde. Und da einigen verständigen Materialisten so viel bewust seyn mochte, daß die ausländische Mechoacanna alba jederzeit vor eine Species Bryoniæ gehalten worden, so glaube ich sicherlich, daß sie gar balde resolviret, eine oder die andere in Europa wachsende Bryoniam, bey dieser profitablen Gelegenheit, als ein Succedaneum oder Substitutum zu wählen und selbige in der façon von Mechoacanna zuzustutzen, welche neue Wurtzel aber, weil sie, wie ich vorhin gesagt, viel vehementer und unterschieden, als die rechte Mechoacanna, würcket, bey ihren Medicinischen Gebrauch auch gar bald allerdings gantz andere und an einigen Personen gewiß nicht gute, sondern recht verdrießliche und böse Effectus gezeiget, nicht nur, wenn sie in forma pulveris, wie einige Medici gewohnet, bey Kindern, sondern auch hauptsächlich,

wenn sie zur Zeit des Frühlings, nebst frischen Kräutern und andern sonst gewöhnlichen Ingredientien, in den so genannten Kräuter- oder Laxier-Weinen, in forma Infusi, bey grossen und erwachsenen Personen gebrauchet worden: Es sind davon recht hefftige, gefährliche und beynahe tödliche Symptomata entstanden; Die gesundeste, stärckeste und robuste Personen, welche, ich weiß nicht, soll ich sagen als præservativè, oder vielmehr aus eingerissener, unnöthiger, vorwitziger und mehr irraisonnabler als raisonnabler, närrischen Gewohnheit alle Früh-Jahre dergleichen Geträncke zu sich genommen, bekamen in wenig Minuten Zeit allerhand, theils epileptisch-convulsivische, theils Sinnen-beraubende, vehemente Zufälle, lagen mit geschwollenen Augen und Kopffe, ohne Verstand darnieder, kriegten eher Anzeigungen eines jämmerlichen Todes, als Hoffnung des Lebens und geriethen in recht betrübte Umstände. Nun will ich eben anjetzt nicht vollkommen decidiren, ob die rechte Mechoacanna in ein und anderer Dosi oder in gewissen, proportionirten Vermischung mit solchen Neben-Ingredientien, nicht auch dergleichen Effect zu wege bringen könne oder nicht, weil ichs abermahl nicht selbst experimentiret, noch an meinem Nächsten experimentiren mag; Allein mein gar zu grosser Argwohn bleibt doch, wie er anfänglich gewesen, auf die Radices Bryoniæ, worinnen ich noch dazu grossen Theils gestärcket werde, weil vorerwehnter PLATERUS die Radices so vielfältig vorher extrahiret hat, welches ihn, ohne allen Zweiffel, vielleicht und wie es vernünfftig zu vermuthen stehet, die eigene Erfahrung, da er vorhero, ohne Extraction, von der Bryonia ebenfalls unerwartete, fatale Würckungen mag gesehen haben, auch gelehret.

§. 14.

Ursache der vorher angeführten Erzehlung.

Diese meine gantze Erzehlung will ich nur deßhalb angeführet haben, daß man sich bey Verschreibung und Gebrauchung der Radicis Mechoacannæ albæ, und dann um so vielmehr der Radicis Bryoniæ wohl in acht nehme, ja, wenn ich was rathen sollte, alle

beyde

beyde lieber gar nicht gebrauche, indem man gar wohl ohne selbige practiciren kan.

§. 15.

Innerliche Mixtion der Radicis Bryoniæ.

Von der innerlichen Mixtion der Radicis Bryoniæ sagt Mons. BOULDUC, als welcher wegen solcher Wurtzel eine eigene Memoire bey der Französischen Academie des sciences eingegeben, daß er eintzig und allein principia salina, und gar keine Resinam, darinnen gefunden. Herr Doctor JUNCKER aber redet von kleinen, subtilen particulis sulphureis & alcalicis. Nun muß ich gleich zum voraus gestehen, daß ich in meinen Untersuchungen keines von allen diesen Dingen, so etwas separates oder demonstratives könnte genennet werden, gefunden, ich wollte sie aber wohl durch die Gewalt des Feuers erkünsteln, also freylich, wie von allen Vegetabilien, also auch hievon, ein Oleum empyrevmaticum, ein Phlegma acidum, etwas vom Sale urinoso und so auch nach der Incineration etwas von einem Sale alcali fixo darstellen, allein diß sind nicht meine, noch sonsten jemands, rechte Wege, um die Vegetabilien, in Ansehung ihrer natürlichen Mixtion, und daß man darauf staat machen oder bey deren Anwendung deßhalb einigen Nutzen haben könnte, gründlich zu examiniren, weil diese Producta niemahls also von Natur in denen Subjectis gewesen noch sind, sondern erst von neuem entstehen, und mehr vor artificiell, als naturell anzusehen sind. Mons. TOURNEFORT hat gesaget, die Wurtzel färbe die Tournesol roth, daher er ein darinnen vorhandenes Sal acidum geschlossen; Allein auch dieses Saltz ist nicht gar wohl zu separiren oder recht vernehmlich zu demonstriren, indessen doch daraus einiger massen zu schlüssen, weil der Succus Bryoniæ eine Solutionem Sulphuris cum Calce viva troubliret und stinckend præcipitiret. Er troubliret zwar auch eine solutionem Mercurii sublimati, und einigermassen auch eine Solutionem Vitrioli Veneris; Allein solche Præcipitationes können gar füglich auch in Ansehung derer föculenten Theilchen entstehen, so wie ich einige

von dabey vorhandenen subtilen Oel-Theilchen erfahren. Daß es keine offenbare partes acido- vel alcalino-salinæ sind, erhellet daraus, weil der Succus Radicis Bryoniæ den Syrupum Violarum im geringsten nicht alteriret, als welches sich doch sonsten auch gar leichte zeiget.

§. 16.

Bearbeitung der Radicis Bryoniæ.

Ein Pfund frische Wurtzeln geben bey nahe sechs Untzen Succi, woraus sich nach und nach etwas weiß pulverichtes, oder von der so genannten Fœcula præcipitiret oder zu Boden schläget: Der Succus selbst aber participiret selbst von dem stinckenden, eckelhaften Geruch und Geschmack. Von substantiellen oder massiven Theilen befinden sich in dieser Wurtzel, wenn sie von dem dabey seyenden vielen Wasser befreyet und getrocknet worden, am allermeisten und zwar über die Helfte derer gummösen oder mucilaginösen oder solcher Theile, die sich mit Wasser extrahiren lassen, zum Exempel zwey Untzen Radicum Bryoniæ exsiccatarum haben gegeben zehn Drachmas und sechs Gran Extracti aquosi primi, und nur drey und zwantzig Gran Extracti spirituosi secundi, so daß ich von solchen zwey Untzen nur sechstehalb Drachmas und zwey Gran Residui oder solcher Theile, die sich, weder mit dem einen, noch mit dem andern Menstruo wollten mehr ausziehen lassen, bekommen. Und ist es nachdencklich, wenn ich zu allererst ein Menstruum spirituosum inflammabile adhibire, daß man alsdenn mehr Ueberbleibsal erhält; massen ich auf solche Weise zwey Drachmas drittehalb Scrupel Extracti resinosi primi und nur eine halbe Untze und einen Scrupel Extracti aquosi secundi, demnach eine Untze zwey Scrupel und sechs Gran Residui bekommen. Die Liquores abstracti sind von keiner apprehension, biß, daß das Wasser etwas stincket jedoch lange nicht so starck, als der frische Succus. Da man doch also separirte, wiegbare und demonstrable resinöse Theile erhalten, ja in welchen eher noch was kräftiges, als in denen Extractis aquosis sitzet, so weiß ich nicht, wie sich der Herr BOULDUC vergangen, daß er ausdrücklich gegen

gen die Academie des sciences declariret, sie habe gar nicht dergleichen; Vors andere weiß ich wiederum nicht, wie er bey der Academie die Partes salinas, als welche die Bryonia eintzig und allein besässe, verificiret, nachdem ich davon wenig oder nichts, und kaum eine Spur gefunden.

§. 17.

Von denen Præparatis Bryoniæ.

Von Præparatis Bryoniæ oder solchen Dingen, die von oder mit Radice Bryoniæ gemachet werden, hat man zwar eines und das andere in Apothecken vor diesem gehabt, heute zu Tage aber gar wenig und selten mehr etwas. Man hatte Succum, Pulverem, Infusum, Extractum, Aquam simplicem & Aquam compositam Bryoniæ, Sal Bryoniæ, Syrupum Bryoniæ, Trochisci Bryoniæ oder Bryoniam trochiscatam, zuförderst Fœculam Bryoniæ, sonst aber auch Nectar succosum Clossæi, Unguentum Agrippæ und dergleichen Dinge mehr, da die Wurtzel hinzu kam, wie sie denn nur noch vor einigen Jahren auch allhier, in der Königlichen Apothecken mit der Squilla vermischt ziemlich starck gebrauchet worden.

§. 18.

Von dem Worte FOECULA.

Die eintzige Fœcula Bryoniæ wird etwa noch am vorzüglichsten hin und wieder gemacht und verwahret: Das Wort FOECULA ist das Diminutivum von Fæx oder Fece, das ist Hefen, es bedeutet aber, bey der pharmacevtischen Chymie, eigentlich ein solch Mehlhaftes Pulver, welches aus einem Succo vegetabili von selbsten sich präcipitiret oder, als Hefen, zu Boden gefallen und hernach von der anklebenden Feuchtigkeit getrocknet, auch wohl nach dem trocknen von neuem zerrieben und gebeutelt worden, so daß allhier zwischen diesen beyden Wörtern folgender kleiner Unterscheid zu beobachten: Wenn in der Chymie von Fæcibus geredet oder geschrieben wird, so verstehet man allezeit etwas naß-feucht-fettich, klebricht oder schmieriges, niemahls einiges gantz trockenes Wesen, sondern etwa dicklich, doch noch einiger massen liquides, unreines Geschmiere; Dahingegen durch das

Wort Fœcula allemahl etwas trockenes, und zwar ein solches Pulver, als ich erwehnet, verstanden wird, wie denn selbst das Amydum die gemeine weisse Waitzen-Stärcke, welche so häuffig zu Steiffung des Linnen-Zeuges, zu Haar-Poudre und andere Sachen mehr gebrauchet wird, nichts anders, als eine Fœcula ist.

§. 19.

Wie FOECULA BRYONIÆ gemachet wird.

FOECULA BRYONIÆ wird also gemachet: Man nimmt des Frühlings frische succulente Wurtzeln, schälet die äussere gelblichte Schaale ab und zerreibt alsdenn die gantze Wurtzel auf einem Reib-Eisen, wie Meer-Rettich, wenn alles zerrieben, so wird es in einen Linnen-Beutel gethan und solcher Beutel alsdenn aufs schärffste ausgepreßt, so bekommt man einen gantz weißlich und trübe aussehenden Succum: Dieser wird in den Keller oder auch nur sonsten wohin, an einen kühlen Ort gesetzet, so fällt nach und nach ein augenscheinlich-weisses pulverichtes mehlhafft-besichtes Magma zu Boden. Wenn man nun siehet, daß nichts mehr dazu kommt, oder der drüber stehende Liquor guten Theils klärer geworden, so wird solch drüber stehender Succus gemächlich decantiret, und das am Boden liegende Pulver, durch Umschwenckung in ein Filtrum geschüttet, damit das wässeriche vollends davon lauffe, und endlich gelinde, nach und nach gäntzlich getrocknet; So ist die Fœcula fertig. Einige pflegen es auch nachgehends noch wohl etliche mahl mit reinem Brunnen-Wasser zu laviren, so bey der Bryonia eben nicht schaden kan. Und werden auf diese Weise alle andere Fœculæ, als von Radice Aronis, Iridis, &c. gemacht, kurtz! Alle mehlhaffte Saamen und Wurtzeln, selbst die Patatos oder so genannte Unter-Erdschocken geben eine Fœculam.

§. 20.

Was eine FOECULA sey.

FOECULA ist, an und vor sich, eigentlich nicht anders, als die Substantz oder das zarteste Pulver von dem Subjecto selbst, so im Succo zerstreuet und mit durchgepresset worden. Es ist aber die Frage, was vor ein Subjectum man vor sich habe,

das

davon man eine Fœculam machen will, nehmlich insonderheit, wie der Succus davon genaturet oder beschaffen sey.

1) Ist der Succus *innocent*, also weder gut noch schlimm, so hätte man nicht nöthig eine Fœculam zu machen, sondern da thäte man eher thöricht daran, weil man von dem Rückständigen, nach der Auspressung, so eben so gut als das zarteste, ein vieles verlohren gehet und als etwas unnützes pfleget weggeworffen zu werden.

2) Wäre der Succus noch dazu vorzüglich kräftig, Artzneyisch und nicht schädlich, so verführe man um so viel mehr thörichter, wenn man nur das weniger-kräftige Pulver behielte, und den mehr kräftigern Succum weggösse, wie bey Verfertigung der Fœcularum zu geschehen pfleget: Bey solchen Subiectis müssen durchaus keine Fœculæ gemachet werden, sondern da kan man lieber von den ordentlich getrockneten Sachen zarte Pulveres machen;

3) Wäre aber der Succus schädlich, gefährlich oder wenigstens von solcher Art, daß man ihn nicht gerne gebrauchen wollte und auch das gantze getrocknete Subjectum nicht gerne anwenden möchte, aus Furcht, daß von solchem Succo beym eintrocknen das schlimmeste zurück geblieben, und etwa nur das blosse insipide Wasser davon verflogen, so könnte alsdenn die Præparatio Fœculæ noch eher und mit Ursach statt haben, wie es vielleicht allhier bey unserm jetzigem Subjecto, der Bryonia, eben nicht übel angewandt seyn möchte. Und wer weiß, weßhalben die Alten auf einige Fœculas gefallen. Daß aber die getrocknete Radix Bryoniæ nicht allzu sicher sey, hat man vorhin schon vernommen.

§. 27.

Indessen können bey vielen andern Dingen die Fœculæ vermieden, und nur deren Pulveres gebrauchet werden. Anmerckung.

Das

Das neun und zwantzigste Capitel.

DE CALAMO AROMATICO,

oder

von dem Calmus.

§. 1.

Vorerinnerung.

Mein jetziges vorzunehmendes vegetabilisches Subjectum soll zwar abermahls eine Wurtzel, jedoch in Vergleichung der vorigen abgehandelten, eine gantz andere Wurtzel, nehmlich CALAMUS AROMATICUS, der uns allen gar wohl bekannte Calmus seyn: Eine Wurtzel, die angenehm, aromatisch, sicher und gesund ist, an statt daß die vorige wiederlich, stinckend, unsicher und zum Theil gefährlich befunden wird.

§. 2.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Zu verwundern ist es, daß der ehemahlige sonderbahre, vornehme und grosse Botanicus TOURNEFORT dieses in Europa doch ziemlich gemeinen und reichlichen Gewächses in allen seinen operibus, absonderlich in seinen weitläuftigen Institutionibus Rei Herbariæ gar mit keinem Worte gedacht. Daß er es mit Fleiß sollte ausgelassen haben, ist nicht gar leichte zu vermuthen, weil er eine eigene, nehmlich die funfzehende Classe vor dergleichen Pflantzen, welche flore apetalo, stamineo von der Natur begabet, ausgesetzet; Daher es eher zu schlüssen stehet, daß er es vergessen, zumahl da man schon einige mehr sehr gemeine, von ihm ebenfalls gar nicht angeführete, und doch auch selbst in Franckreich nicht seltene, Gewächse, wahrgenommen; mit welchen Entschlüpfungen und Fehlern er denn auch bey seinem, obgleich noch so sorgfältig elaborirtem, Wercke der Nachwelt ein kleines Denckmahl des Irrens und der menschlichen Unvollkommenheit, wiewohl wieder seinen Willen,

len, hat hinterlassen wollen. Wäre es ein zu seiner Zeit erst kund gewordene oder noch neu erkannte Pflantze gewesen, so möchte man sich noch leichte drein finden und sein auslassen excusiren können; Allein da es schon lange Zeit und vielleicht mehr, als hundert Jahre her vor ihm, von so vielen, von ihm selbst doch angenommenen, geschickten Botanicis, absonderlich von demjenigen, den er fast überall in seinem eigenen Buche zum Grunde und Vorgänger gesetzt, ich meyne, dem vor ihm gewesenen allervornehmsten und grösten Botanico, CASPARO BAUHINO so deutlich angegeben und benahmet worden, so bleibt die Verwunderung desto grösser.

§. 3.

Verschiedene Benennungen der Pflantze.

Von diesem BAUHINO ist das Gewächse oder die Pflantze Calmus in seinem Pinace genennet worden: Acorus verus, sive Calamus aromaticus, officinarum. Einer von den Alt-Vätern in der Botanique DIOSCORIDES hat es allein Acorus und THEOPHRASTUS Acoros geheissen; LONICERUS, CAMERARIUS, TABERNÆMONTANUS, GERARDUS nebst andern mehr haben, statt Acorus vel Acoros, Acorum gesaget, dabey der eintzige TABERNÆMONTANUS solche Pflantze noch um so viel mehr specificiret, indem er spricht: Acorum cum suo Julo: JOHANNES BAUHINUS nennet es: Calamus aromaticus oder vielmehr vulgaris, multis Acorum; CLUSIUS Acorum legitimum. PARCKINSON bleibt bey des CASPARI BAUHINI Ausdrückung. MONARDES, TRAGUS, MATTHIOLUS und CORDUS aber heissen es: Acorus perperam Calamus aromaticus officinarum und LOBELIUS sagt: Acorus Dioscoridis & Acoros Theophrasti, officinis falso Calamus. Der eintzige MORISON ist von allen diesen Benennungen abgegangen, und hat es geheissen: Typha aromatica, clavâ rugosa: Ein Aromatisches Kolben-Gewächs, welches mit einer runtzlichen Kolben versehen. Sonsten aber haben es einige auch Piper apium, Radix nautica & venerea genennet. Wir verlassen indessen alle diese

diese verschiedene botanische Nahmens, und bleiben nur eintzig und allein bey der usualen officinalen Benennung, nehmlich schlechthin Calamus aromaticus.

§. 4.

Warum diese Pflantze Calamus aromaticus genennet wird.

Es wird genennet Calamus, ein Rohr, weil es wie ein Schilff oder Rohr, selbst bey und unter anderm Rohre wächset; und aromaticus oder Calamus aromaticus, das Gewürtzhaffte Rohr, weil es sich wegen seines angenehmen, besondern aromatischen Geruchs, Geschmackes und auch seiner aromatischen Krafft, vor allen andern Rohren also distinguiret.

§. 5.

Von dem Streit derer Gelehrten über die beyden Wörter Acorus und Calamus.

Zwar haben sich die Gelehrten, eine lange Zeit durch, gestritten, gezweifelt und disputiret über die beyden Wörter Acorus und Calamus, ob dieser, unser jetzt gebräuchliche und überall officinale Acorus vel Calamus auch unser Vorfahren oder der uhralten Acorus verus & Calamus verus sey? Da viele pro und contra, bald en general vor beyderley, bald aber in specie pro Acoro, bald pro Calamo, und also ziemlich discrepant gewesen; Allein die meisten kommen doch endlich darinnen überein, daß der jetzt officinale Calmus allerdings der Alten Acorus verus, hingegen nur nicht der alten Calamus verus, auch nicht ihr Acorus indicus sey: Wannenhero auch solche unsere Pflantze wiederum von den meisten Acorus & Acorus verus, auch wohl Calamus, nur nicht Calamus verus, sondern Calamus aromaticus ist benahmet worden, und zu welcher Entscheidung auch obgemeldte zweiffelhafte Bey-Wörterchen: Multis Acorum, perperam Calamus, & falsò Calamus müssen gerechnet werden. Selbst TOURNEFORT approbiret es, daß Calamus aromaticus, Acorus verus sey, und zwar in seinem Tractat: Histoire des Plantes aux environ de Paris pag. 278. als an welchem eintzigen Orte ich gefunden, daß er dessen gedencket, woraus eben erhellet, daß er gleichwohl davon gewust, es also nothwendig in seinem grossen, allgemeinem, botanischen und systematischem Opere muß vergessen haben.

§. 6.

So, wie sie sich über die Nahmen gestritten und nicht haben eines werden können, so ist es auch ergangen, wegen Beschreibung des Gewächses selbsten; Denn BODÆUS à STAPEL, JOHANNES BAUHINUS und MORISON wollen observiret haben, daß die Pflantze mit Flosculis quadrifoliis muscosis begabt wäre, deßgleichen definiret der ehemahlige Doctor WEDEL; Est planta tetrapetalo, uniformi muscoso, &c. andere aber, als CHRISTOPH KNAUT, item der jetzige Rußische Botanicus Buxbaum, der habile Botanicus BOERHAVE und die allermeiste andere mehr geben solche Pflantze schlechterdings dafür aus, daß sie mit Flore imperfecto, stamineo versehen, und so confirmiret es auch die Beschaffenheit selbst.

Verschiedene Meynungen wegen der Beschreibung der Pflantze.

§. 7.

Calamus Aromaticus ist demnach eine solche Pflantze, welche mit Flore imperfecto, stamineo in julum seu nucamentum collecto versehen, welcher unvollkommenen Blume hernach Semina angulosa folgen, sie hat Blätter, wie Iris oder Schwertel aussehend, und eine irregulaire spongiöse, knotichte, stippichte auch wohl quekicht oder zaseriche dicke Wurtzel, welche samt den Blättern angenehm-aromatisch rüchen; Kan demnach gantz füglich zur funfzehenden Classe gerechnet werden.

Eigentliche Beschaffenheit des Calami aromatici.

§. 8.

Julus, Clava und Nucamentum sind in der Botanic bey nahe Synonyma, jedoch bedeutet Julus einen grössern, und Clava einen kleinern Kolben, Nucamentum aber gemeiniglich ein solch Kätzlein, als einige Bäume, zum Exempel die Haselnüß-Bäume, tragen.

Erklärungen der Wörter Julus, Clava und Nucamentum.

§. 9.

Es bekommt der Calmus seinen Julum, seine Clavam oder seinen Kolben, entweder bey frühzeitigen warmen Tagen, im Junio, oder wenn der Winter und Kälte lange anhält, im Julio, auch wohl

Wenn der Calmus seine Vollkommenheit erlanget.

wohl gar erst im Augusto; Und ist es artig, daß sich dieser Julus oder Kolben nicht bey allen Calmus oder in allen Gegenden einfindet, sondern man trifft gar vielen Calmus an, da niemahls dergleichen Kolben herfür kommen.

§. 10.

Wie der Ort, wo Calmus wächset, beschaffen ist.

Der Ort, wo Calmus wächset, ist feuchte, entweder in still stehenden Teichen oder Pfützen und Morästen oder doch sonst an sumpficht und feuchten Gegenden, an Ufern und stillstehenden Ausflüssungen kleiner Flüsse und sehr nassen Oertern neben den Flüssen.

§. 11.

Von dem usualen oder officinalen Theil dieser Pflantze.

Der usuale oder officinale Theil von dieser Pflantze ist die Wurtzel alleine, also, daß, wenn auch schon das Wort Wurtzel im Deutschen, oder das Wort Radix im Lateinischen, im Reden und Schreiben, nicht einmahl dabey gebrauchet oder hinzu gesetzet, sondern etwa nur Calamus aromaticus oder Calmus gesaget wird, man in Apothecken dennoch allemahl nichts anders, als nur die Wurtzel alleine verstehet, als welche ihren deutschen Nahmen von dem Lateinischen bekommen hat, dahero entweder vom Worte Calamus, Calmus, oder vom Worte Acorus Acor-Wurtz oder gar Acker-Wurtzel geheissen wird.

§. 12.

Zu welcher Jahrs-Zeit diese Pflantze colligiret wird.

Man colligiret sie, gleich andern Wurtzeln, des Frühjahrs, putzet sie ab von den Zasern und gebraucht sie zu einigen und andern Dingen entweder frisch, oder zerschneidet sie in Stücken und trocknet sie zur Verwahrung und zum Gebrauch vor das gantze Jahr zu andere Medicamenta & Præparata.

§. 13.

Beschreibung der Wurtzel.

Die Wurtzel ist bekannt und braucht eigentlich keiner sonderlichen Beschreibung, sie wächset ziemlich lang, unegal, ist voll

Glie-

Glieder und schwartzer Stippchen, auswendig weißlich, röthlich und zum Theil gantz grüne, inwendig weiß und schwammicht, wenn sie frisch ist; Wenn sie aber getrocknet, so ist sie ebenfalls röthlich, sonst ist sie leicht brüchig und von Textur etwas zaserigt, überhaupt aber starck von Geruch, scharf und aromatisch von Geschmack. So ferne sie etwas festern und comparativè nicht gantz wässerichen Grund wo fasset, so schlägt die Wurtzel mehr in Quecken oder lange schmahle Neben-Würtzelchen und Ausspröẞlinge aus, als sie wohl sonsten nicht in pur wässeriger Umgebung zu thun pfleget. JOHANNES BAUHINUS hat auch angewiesen, wie man den Calmus propagiren könne.

§. 14.

Von dem Gebrauch des Calmus.

Der Calmus wird zum Theil als frisch, zum Theil als trocken, wie ich schon gesaget, gebrauchet, überhaupt als ein stomachicum. Absonderlich wird er frisch zum Einmachen und Ueberziehen mit Zucker gebrauchet, also davon Conditum & Confectio Calami in Apothecken gemachet. Ferner wird von frischer Wurtzel Acorus conditus vulgaris, so eigentlich ein Electuarium ist, deßgleichen das Electuarium Diacori so bey nahe dasselbige ist, verfertiget, und welche in der Pharmacopœa Augustana beschrieben stehen, jedoch aber am besten, wenn man sie ja machen will, noch nach dem Zwölffer können gemachet werden, der noch eines und das andere geändert. Ja man kan von frischen Wurtzeln auch noch die meiste andere gebräuchliche Præparata verfertigen, nehmlich:

1) Von zerschnittenen Calmus mit gnugsamen Wasser die Aquam Calami simplicem,
2) von zerschnittenen Calmus mit Weine die Aquam Calami cum Vino, und
3) von zerschnittenen Calmus mit Spiritu Vini auch den Spiritum Calami oder eine Aquam spirituosam destilliren. Und wer da will, der kan

4) auch ein Extractum aquosum von frischen Wurtzeln machen. Dahingegen wählet man lieber aufgetrockneten und von seinem vielen Wasser befreyeten Calmus.

(1) Zu Destillirung des Olei essentialis.

(2) Selbst zu Destillirung eines Spiritus abstractitii.

(3) Ferner zur Essentia Calami und andern Essentiis compositis.

(4) Zu Verfertigung eines Extracti resinosi vel spirituosi, und

(5) Oder letztens auch noch zur Verbrennung oder Machung des Salis Calami, wenn ja jemand noch dran Glauben hätte und solche Simplicitäten verlangte.

Der trockene Calmus wird auch sonsten noch zu allerhand Species & Pulveres, wie die Dispensatoria zeigen, gebrauchet.

§. 15.

Von denen Præparatis Calami aromatici.

Wie aber ein Wasser, ein Oleum, und ein Spiritus abstractitius soll destilliret, oder eine Essentia extrahiret, auch das Extractum ferner exhaliret, und also alle diese officinale Præparata Calami sollen gemachet werden, habe ich wohl nicht nöthig zu wiederhohlen, nachdem ich solches zu andern Zeiten schon so vielmahls gesaget und dann auch ohnedem einen jeden allbereits zur Gnüge wird bekannt seyn.

a) Das Oleum essentiale will sich nicht gar wohl von frischen Wurtzeln colligiren lassen, als worinnen es mit den partibus aquosis allzusehr dispersiret und zertheilet vorhanden, daher man es eher von gelinde getrockneten Wurtzeln erhält, nebst einer guten

b) Aqua Calami zugleich, wiewohl diese gantz füglich vom frischen Calmus, wie ich vorhin gesagt, kan destilliret werden.

c) Wenn Spiritus Vini rectificatissimus zu gantz trockene Wurtzeln genommen und hierüber abstrahiret wird, so nimmt er wenig oder nichts mit über, sondern bleibt derselbe

Spi-

Spiritus Vini, wie er vorhin gewesen; Soll er aber rüchen und schmecken oder etwas Kräfftiges in sich fassen, so muß er entweder über frischen Calmus destilliret werden, oder aber der Spiritus Vini muß phlegmatisch an sich selbst seyn, oder zu dem rectificatissimo ein gut Theil Wasser hinzu gegossen werden und selbst etwas phlegmatisches mit destilliren, woferne man trockene Wurtzeln nehmen will, so bekommt man einen guten Spiritum Calami. Sollte der Spiritus Calami aber dennoch summè rectificatissimus und doch auch kräfftig, also nicht phlegmatisch seyn, so muß man solchen gar nicht per Abstractionem, sondern bloß per Solutionem vel Mixtionem machen, nehmlich man kan nach Proportion etwas vom saubern und aufrichtigen Oleo essentiali in sufficienti quantitate Spiritus Vini rectificatissimi solviren.

d) Essentia Calami wird aus göblich-zerschnitten und zerstossenen trockenen Radicibus Calami mit Spiritu Vini rectificatissimo, digerendo, gemachet;

e) Will man aber das Extractum resinosum haben, so wird solche Essentz, durch gelinde Abstraction im Balneo Mariæ, usque ad Consistentiam Extracti evaporiret.

Wie Electuarum Diacori und andere galenica, auch selbst ein Calmus-Aquavit nebst dem überzogenen und eingemachten Calmus gemachet werden, gehöret vollends nicht zu meinen jetzigen Abhandlungen.

§. 16.

Ein Irrthum von der Aqua und dem Oleo Calami wird widerleget.

Eines wundert mich von dem ehemahligen Paul Herrmann, daß er in seiner Cynosura Materiæ Medicæ saget: Die Aqua Calami sey eine Aqua ingratissima, deßgleichen wäre das Oleum Calami nauseosum semperque ingratissimum, eckelicht und jederzeit aufs allerunangenehmste. Der seelige Doctor WEDEL scheinet ihm noch einigermassen zu excusiren und meynet, Herr Herrmann möchte sein Wasser und Oehl vielleicht von aufgetrockneten oder gar alten Wurtzeln destilliret haben; Allein auch

auch diese Wedelische Meynung bringt den Herrmannischen Irrthum doch nicht ins feine oder wieder zu rechte, weil die aufgetrocknete und alte Radices Calami auch kein unangenehmes, vielweniger allerunangenehmstes und eckelhafftes Oleum & Aquam geben, sondern ich sollte noch wohl eher meynen, es habe der Herr Herrmann etwa ein mit Terpentin distillirt gewesenes und alt gewordenes, dazu in unverzinnter Röhre und Blasen Helm über getriebnes Wasser und Oehl attrapiret und solches casu gekostet. Hat er aber ohne Zusatz und bloß von reinem Calmus, dazu in verzinnten oder Gläsernen Instrumentis sein Oehl und Wasser destilliret und in allem reinlich verfahren, so ist der Herr Herrmann um so viel mehr eines gar groben Irrthums zu beschuldigen, indem kein Mensch diese Dinge vor allerunangenehmst agnosciren wird. Vor mein Theil halte ich den Geruch und Geschmack vor angenehm.

§. 17.

Von den Bestand-Theilen des Calmus.

In Ansehung derer Bestand-Theile hat kurtz erwehnter, doch sonst gelehrt-gewesene Doctor WEDEL sich auch offenbar vergangen und davon eine wunderlich-confuse Beschreibung gemacht; Denn er spricht: Es habe der Calmus particulas salinas oleosas volatiles, auch particulas salinas fixiores alcalicas & sulphureas, welches alles kein Mensch in der Welt erweißlich machen kan; Allein dieser gute Mann ist zu solcher Aussage vermuthlich eben so, wie viele andere, durch die gewaltsame Destillation igne aperto, verführet worden, gleichwie so viele in andern Wissenschafften gelehrt und erfahren gewesene Männer, so die Chymie nicht gründlich verstanden, geglaubet, als wären diese Dinge auch also vorher in denen Subjectis gewesen oder von Natur darinnen; Heute zu Tage aber weiß man besser, was Producta oder Educta seyn und daß alle diese, von gewalsamer trockenen Destillirung erhaltene, Dinge von Natur gar nicht also zugegen sind, sondern durch die Hitze, den Ruß, selbst durch die Destruction eines und des andern, wiederum in gantz an-

andere Sachen und neue Mixta subvertiret werden, wie andere Operationes, also insonderheit die Putrefactio oder Fermentatio putredinosa auch thut: Und eben so decidiret es auch Mons. LEMERY, Doctor ETTMUELLER und andere mehr, daß er ein Sal oleosum oder ein Oleum Sale volatili mixtum habe. Herr Doctor Juncker spricht, der Calmus habe copiam mucilaginis mit Partibus sulphureis & Salibus alcalinis acribus vermischt. Es bleibt aber beständig unerwiesen, oder wenn sie was von dergleichen alcalischen Dingen darstellen, so ist es etwas erkünsteltes, etwas gemachtes, und nicht ausgezogenes oder abgeschiedenes natürliches.

§. 18.

Was die angestellte chymische Untersuchung der Calmus-Wurtzel gelehret.

Meine eigene angestellte chymische Zergliederung oder Untersuchung der Calmus-Wurtzel, in Puncto ihrer Bestand-Theile, hat folgendes gelehret:

1) Das aller vornehmste specifique und characteristische Calmus-Wesen liegt zum Theil in den Partibus oleosis essentialibus, zum Theil

2) aber auch in den Partibus resinosis, ohngeacht diese beyderley Stücke, in Ansehung der Quantität, in der Proportion, das wenigste ausmachen oder betragen.

(a) 1 Pfund getrocknete Calmus-Wurtzel giebt nur etwas über 2 Scrupel Olei essentialis, wiewohl das Wasser mit subtilen öhlichten Theilen auch noch ziemlich chargiret oder imprägniret ist, so daß man aufs höchste eine Drachmam Olei im Pfunde Calmus rechnen könnte: Hierinnen ist das feineste, stärckest und best-rüchende, auch zartest-schmeckende Calmus-Wesen vorhanden.

(b) Nechst solchem findet sich in den Partibus resinosis das comparativè etwas gröber, jedoch auch starck-schmeckend und einiger massen rüchende Calmus-Wesen.

Wenn ich 2 Untzen getrocknete Wurtzeln mit Spiritu Vini rectificatissimo bestmöglichst extrahire, so bekomme ich zwar 6 Drachmas einen halben Scrupel Extracti resinosi primi, allein da hierbey noch einige Partes oleosæ & gummosæ sind, so muß man noch ein gut Theil abrechnen, und auf die Partes purè resinosas etwas wenigern Staat machen, zumahl da die Contre-Extraction, wenn ich nehmlich 2 Untzen solcher Wurtzeln zuerste mit Wasser extrahiret habe und hernach das hievon getrocknete Residuum mit Spiritu Vini rectificatissimo ausziehe, nicht mehr, als 2 Scrupel und 3 Gran Extracti resinosi secundi giebet. Die Partes resinosæ, absonderlich beym ersten Extracto, schmecken vor allen andern am schärffsten, rüchen auch etwas, aus vorangeführten Ursachen; Dagegen die Extracta aquosa sowohl das erste, als das letzte, gar nichts besonders oder Calmus-hafftiges in sich haben, sondern nur süßlich und gantz innocent schmecken. Bey der ersten wässerigen Extraction findet sich fast die Helffte abgeschieden, nehmlich von 2 Untzen getrockneter Wurtzeln achtehalb Drachmas und 5 Gran Extracti aquosi vel gummosi primi, aber bey der Contre-Extraction nicht der 4te Theil, denn da habe ich nur 3 Drachmas und einen halben Scrupel Extracti aquosi secundi von 2 Untzen Wurtzeln erhalten. Beyderley Extractiones aber haben bey nahe gleich viel und diese, da man mit dem Menstruo aquoso zu erste gehandthieret, etwa nur eine halbe Drachmam mehr, als die andere, vom Residuo oder solchen Theilen, die sich nicht mehr extrahiren lassen wollen, gegeben.

§. 19.

Welche Lehren aus den sämmtlichen Bearbeitun-

Aus welchen sämmtlichen

(a) Extractions Arbeiten, dann endlich auch noch diese Lehre fliesset:

1)

gen der Calmus-Wurtzel fliessen.

1) Daß eine Extractio spirituosa, oder zur Noth auch nur vinosa, bey diesem unsern Subjecto, dem Calmus, eine von den besten und vornehmsten pharmacevtisch-chymischen Operationibus ist, es ist um das Subjectum, nach seiner natürlichen Miscela, zu medicinischen Anwendungen vollkommen zu nutzen, auch die appropriirteste Arbeit, daß man demnach köstliche Essentias, Extracta resinosa und auch Infusa vinosa vom Calmus machen kan.

2) Sehen wir dagegen, daß alle Extractiones aquosæ oder um so viel weniger die inspissirte und bloß mit Wasser verfertigte Extracta Calami gar nichts nutzen oder wenigstens nichts specifique-kräfftiges vom Calmus in sich haben.

(b) Und von den Destillations-Arbeiten haben wir gelernet

1) Daß nur ein wässeriches Menstruum das Oleum essentiale,

2) hingegen der Spiritus Vini rectificatissimus solches gar nicht mit überführe, folglich könne man ein herrlich Oleum und auch eine schöne Aquam von unserm Subjecto, wie auch einen phlegmatischen Spiritum abstractitium; auch auf eine andere Art, einen recht guten Spiritum absque phlegmate verfertigen.

Das Dreissigste Capitel.

DE CAMPHORA,

oder

von dem Campfer.

§. 1.

Vorerinnerung.

Man muß sich verwundern, daß von verschiedenen ausländischen Droguen und Materialien, welche zum Theil etliche hundert, zum Theil aber tausend Jahre her, in Europa zu allerhand Gebrauch in ziemlicher Quantität sind angewendet worden, noch diese Stunde keine wahrhafftige und hinlängliche ausführliche Nachricht, woher und von was es komme, wie es wachse, gewonnen, zugerichtet oder gar gemachet werde, 2c. vorhanden oder zu bekommen sey, und daß sich der gröste Hauffe von Medicis, Apotheckern, Materialisten, Botanicis und Liebhabern der Natural Historie mit vielen, seit undencklichen Jahren her, wo nicht gar von dem Ertz-Fabel-Hanß, dem beschriebenen Abgott PLINIO, jedoch von andern, fast gleich guten, sich selbst was imaginirenden Naturkündigern, und dann vieler ehrlich-einfältigen Leuten (wenn sie die Chimære haben auf Lateinisch oder Griechisch übersetzen oder nur nachbeten können) mit dieser und jener Vorstellung, Erzehlung und Beschreibung bißher haben amusiren lassen, dergestallt, daß sie es, aus Mangel des besser-Wissens, nicht nur selber glauben, sondern auch noch andern mit Gewalt weiß machen wollen, als wäre die Conjecture eine allbereits erwiesene Sache, oder die philosophirte Lügen eine demonstrable Wahrheit.

§. 2.

§. 2.

Ich will vorjetzo dergleichen Fehler nicht untersuchen, noch die gantze Materiam Medicam oder alle usuale Drogues und Subjecta dieserhalb aufführen, ja nicht einmahl eine eintzige Materie in solcher Absicht vornehmen, daß ich nehmlich nichts anders, als alte alberne, von diesem und jenem mit Ciceronianischem stylo, beschriebene Fratzen zusammen schmieren und wiederhohlen sollte, wie es leyder! heut zu Tage, absonderlich in unserm lieben Deutschlande (wenn es gelehrt lauten soll) zu geschehen pfleget, sondern dergleichen Arbeit andern überlassen, die an lauter Ausschreibereyen und Allegiren Lust haben. Nachdem ich aber vor dißmahl ein Ost-Indisch Subjectum, den Campfer, abhandeln will, und ich in Ost-Indien nicht selbst gewesen bin; So werde ich freylich etwas weniges, absonderlich was dessen Baum und Abkunfft anbetrifft, von beglaubten Autoribus anführen, und zum Theil von solchen Leuten abborgen müssen, welche des Campfers Vaterland selbst bereiset.

Fortsetzung des vorhergehenden.

§. 3.

Sonst ist bekannt, daß viele Personen, unter andern Doctor MOEBIUS, Doctor WEDEL, Doctor HOFFMANN, Doctor ALBERTI, Doctor GRONOVIUS. LEMERY und andere mehr, gantze Dissertationes vom Campfer geschrieben, und darinnen allerhand erzehlet, so daß ich nicht nöthig finde, dergleichen Dinge weitläufftig zu repetiren, sondern lieber einen jeden dahin will verwiesen haben, um eines oder das andere oder alles zusammen selbst nach zu lesen. So viel aber indessen vom Campfer schon geschrieben ist, so viel fehlet es doch noch immer hin und wieder an einiger mehr hinlänglichern Benachrichtigung: Zum Exempel.

Welche Schrifftsteller bereits vom Campfer geschrieben haben.

1) Wir haben noch keine vollkommene Nachricht, und hinlänglichen Begriff von der Indianer Procedur in der Sammlung oder vielmehr künstlichen Abscheidung des Campfers, ohngeachtet uns GRIMMIUS, BREYNIUS, THEN-

RHEINE und andere in Indien gewesene in etwas davon belehret.

2) Wir haben noch keine Nachricht vom Additamento und der Einsetzung oder anfänglichen Ajustirung des rohen Campfers, um solchen zu rafiniren, ungeachtet gedachter D. GRONOVIUS solche Rafinirung dem äusserlichen Ansehen nach, beschrieben hat.

3) Wir haben noch keine decisive Erklärung, was der officinale rafinirte Campfer eigentlich sey, indem aus obgedachten am Tage seyenden Schriften lauter differirende Meynungen und Aussprüche, welche insgesamt und ins besondere offenbahren Einwürffen unterworffen sind, erhellen, so daß man bis dato dieserhalben in stetem Zweifel und Disputiren bleibt. Anderer in bemeldten Dissertationibus noch nicht gnugsam eclairçirten Stücken zu geschweigen.

§. 4.

Wie ich mich bey Abhandlung des Campfers aufführen werde.

Nun ist es eben vorjetzo nicht mein Vorhaben, auch zum Theil nicht in meiner Macht, alles noch fehlende zu ersetzen, alle Zweiffel vollkommen zu benehmen, noch viel weniger, von dem was zuerst mit dem Campfer in Ost-Indien paßiret, mehrere Erläuterung zu geben, sondern ich gedencke, bey Abhandlung dieser Materie, nach meiner Schuldigkeit, mich hauptsächlich nur, als Chymicus, dabey aufzuführen, welcher eben nicht höchst nöthig hat, aller ihm vorkommenden Subjectorum erstes Wachsthum, Abkunft, Collection und dergleichen ausführlich zu wissen, sondern sich nur dieses vor allen Dingen muß angelegen seyn lassen, daß er das vor sich habende Subjectum in seiner physicalischen Mixtion, eben nicht allemahl geometrisch, mechanisch, optisch, pnevmatisch, oder auf andere Art mathematisch, sondern zuförderst in seinen essentiellen und durch die Chymie, auf eine oder andere Art, erweißlichen Theilen kenne, als aus welcher gründlichen Kenntniß er des Mixti natürliche wahre Beschaffenheit und damit vorzunehmende Bearbeitung, vorzügliche Kraft und Würckung, Relation mit andern Körpern,

oder

oder die zu verhütende Destruction und Resolution, mit einem Worte: Alle Operationes vernünftig zu handhaben und zu judiciren capabel ist, zum Exempel, wenn der Chymicus ein Kraut, Blume, Wurtzel, Hartz, Rinde oder Saamen gebrauchen will, so ist es ihm gnug, wenn er nur die rechte Sache vor sich hat, den behörigen Nahmen und nebst diesem, die demonstrable Partes constitutivas solches Subjecti weiß, er braucht eben nicht (wenn er sonsten nicht curiöse ist) den botanischen besondern Character, die Malpighisch und Grewische Pflantzen-Anatomie, die Circulation derer Säfte, die mit Vergrösserungs-Gläsern gefundene Nerven, Cellulas und andere zarte Vasa, weder Embryonem noch Uterum derer Pflantzen, auch nicht einmahl den Grund und Boden oder Art des Erdreichs, Situation und Clima, Pflege und Wartung, Vermehrung und Fortpflantzung, noch die verwandte viele Neben-Species oder andere dergleichen in die Botanique, Historiam naturalem und speculativ-Physique lauffende Dinge und Subtilitäten zu wissen; Und so ist es auch mit unserm jetzt vorzunehmenden Subjecto dem Campfer zu verstehen: Dem Chymico ist es zur Gnüge, wenn er reinen Campfer vor sich hat, und dabey weiß, was Campfer vor ein Ding ist, und woraus er bestehe, er hat eben nicht nöthig zu wissen, ob er aus Ost- oder West-Indien, vom Baume, Staude oder Kraute herkomme? Noch weniger, was vor ein Baum oder vegetabile es sey, am allerwenigsten was vor Blätter, Blumen, Holtz, Rinde, Wurtzel, Frucht und Saft solcher Baum habe, und wie diese Partes Plantæ etwa in ihrer innersten Structur beschaffen seyn; Daß es ein aus dem vegetabilischen Reiche abstammendes Subjectum sey, muß er ohnedem gar leichte aus allen Eigenschaften erachten können. Indessen will ich aber mit den Worten: Der Chymicus habe nicht höchst nöthig oberwehnte Neben-Sachen zu wissen, gantz und gar nicht verstanden haben, als wenn es ihm schade, wenn ers wüste, im Gegentheil! Er hat eher einen und andern Vortheil zum voraus, wenn er von dieses und jenen Subjecti wahrhaften Historia naturali wohl informiret ist: Und diß ist die Motive, weßwegen

gen ich, bey jeder vorzunehmenden Materie, anfänglich dergleichen Nachricht, jedoch in aller Kürtze ertheile, um dem Leser vorhero davon eine desto bessere Idée zu geben: Solches soll denn auch vom Campfer geschehen.

§. 5.

Was der Campfer sey.

CAMPHORA ist, dem Nahmen und äusserlichem Ansehen nach, ein uns allen wohl bekanntes und sehr gebräuchliches Subjectum Regni Vegetabilis, jedoch ein solch gantz besonderes, daß man kein eintzig anderes usuales Subjectum in allen dreyen Natur-Reichen damit vergleichen kan.

§. 6.

Verschiedene Nahmen des Campfers.

Er wird, nächst dieser allerüblichsten Benennung, auch Caphura oder Cafura, Cafur oder Capur, auch Canfor, und im Deutschen insgemein Campfer geheissen. Woher diese Benennungen entstanden, oder woher das Wort Camphora vel Caphura seine Abkunft hat, werde ich nicht untersuchen, sondern es solchen Personen zu untersuchen überlassen, welche an dergleichen zu nichts nutzenden Wörter-Zeug mehr Plaisir finden, auch dazu mehr Zeit haben, als ich. Ich versichere, daß es uns allen weder nutzen noch schaden wird, wir mögen es wissen oder nicht, ob die Benennung aus der Arabischen oder Chaldäischen, Japanischen oder Malabarischen, oder einer andern Sprache seinen Ursprung habe? Uns ists zur Gnüge, wenn wir nur den eintzigen überall eingeführten Nahmen Camphora und dabey so viel wissen, was bey jetzigen Zeiten damit verstanden werde.

§. 7.

Campfer-Bäume.

Es hat diß Subjectum seinen Ursprung von zweyerley Art, in Ost-Indien wachsenden Bäumen.

§. 8.

In Sumatra und Borneo.

Die eine Art wächst in Sumatra und Borneo, wird genannt: Arbor Camphorifera sumatrana GRIMMII oder Camphora GRIM-

GRIMMII, weil ihn GRIMMIUS am ersten und besten beschrieben. BREYNIUS nennet ihn Camphorifera Sumatrana, foliis Caryophylli aromatici longius mucronatis, fructu majore oblongo, calyce amplissimo, Tulipæ figuram quodammodo repræsentante, Prodrom. 2. TEN-RHEYNE heist ihn Camphora Arbor Sumatrana.

§. 9.

Die andere Art Bäume wächst häuffig in Japan und China, absonderlich in der Provintz Satsuma: Solcher Baum heist Arbor Camphorifera Japonica BREYNII, als welcher ihn in seiner ersten Centuria, wie auch im ersten Prodromo, beschrieben. Im zweyten Prodromo nennet er diesen Baum Camphorifera Japonica foliis Laurinis, fructu parvo globoso, calyce brevissimo. HERMANNUS heist ihn Camphorifera Arbor, ex qua Camphora officinarum. Es ist CASPARI BAUHINI Camphora Officinarum, PARCKINSONI Camphora und JOHANNIS BAUHINI Caphura, quæ salicis folio dicitur; Von Kämpffern wird er genannt Laurus Camphorifera vulgo Kus noky, alias Nambock.

In Japan und China.

§. 10.

Weil nun aller gemeiner nach Europa kommender Campfer eintzig und allein von dieser zweyten Japanischen Art gewonnen, und hingegen von dem Sumatranisch oder Borneischen Campfer gar nichts gesehen wird, als finde ich eben nicht nöthig, von dem Borneischen Campfer-Baum etwas mehrers zu erwehnen; sondern wir lassen solchen an seinen Ort gestellet seyn und betrachten dagegen nur mit wenigem den uns mehr angehenden Japanischen Baum, als welcher die Grösse und Höhe einer starcken Linde hat: Dessen Blätter sehen aus, wie Lorbeer-Blätter und rüchen starck nach flüchtigen Campfer, soferne man sie zerreibet, er hat kleine weisse Blumen, daraus mit der Zeit eine rothe Beere, wie eine Erbse groß, herfür kommt. Ob gleich die Blätter, die

Des Japanischen Baums Beschreibung

Wurtzeln, die Aeste und das Holtz, also fast alle Theile dieses Baumes vom Campfer participiren, so sollen doch die Wurtzeln damit am meisten versehen seyn, dahero die dasige Einwohner solche am liebsten, und vorzüglichsten vor den andern Theilen (wenn sie sie anders in der Menge haben können) zum Campfer-Sammlen anwenden.

§. 11.

Campfer-Baum in Europa.

Man hat auch versucht, ob der Campfer-Baum in Europa bekleiben wolle, deßhalben offtermahls Bäumchen mit Ost-Indischen Schiffen heraus gebracht, solche in Holländische und andere grosse Gärten gesetzet, da sie denn zwar gewachsen, beym geringsten Frost und Kälte aber auch gar leichte wieder ausgegangen, wiewohl sie auch manchmahl bis zum Blühen unterhalten worden, und der im Bosischen Garten zu Leipzig vorhandene vielleicht noch jetzo in gutem Stande seyn mag.

§. 12.

Andere Plantæ camphoriferæ.

Man muß nicht dencken, als ob die so genannte Campfer-Bäume nur alleine Campfer geben und kein ander Vegetabile mehr hierzu tüchtig wäre. In Indien wird auch Campfer è Radice Arboris Cinnamomi, item ex Zedoaria Zeylanica, ex Mentha Zeylanica, aus dasigem Schænantho, Abrotano, Millefolio, Bellide, Cardamomo & Junipero gewonnen, ja man giebt noch verschiedene balsamische Pflantzen, als Rosmarinum, Salviam, Camphoratam, Hyssopum, Lavendulam, so gar Horminum, Ageratum, Majoranam und andere mehr vor Campfer-haltig an, wie ich denn selbst von unserm hiesigen Thymo vulgari einen veritablen Campfer erhalten, als wovon ich eine kleine Memoire entworffen und solche denen beyden Königlichen Societäten der Wissenschafften, allhie und in London communiciret. Annoch kan ich etwas Campfer vom Cardamomo & Majorana aufweisen.

§. 13.

Allerhand Geruch beym Campfer.

Gleichwie man aber Campfer von verschiedenen Pflantzen erlangen kan; So dienet auch zu wissen, daß der erlangte Cam-

Campfer ebenfalls nicht einerley, sondern allemahl distinct rüchet, und zwar jeder mit dem specifiquen Geruch desjenigen Olei essentialis, aus welcher Pflantze er gemacht worden, enrichiret ist, welchen Geruch er auch beständig an sich behält: Solcher Ursachen halber schicken die Indianer oder die daselbst wohnende Europäer auch keinen andern, als den von ordinairen Campfer-Bäumen gewonnenen, und aufs höchste etwas ex Radice Cinnamomi erhaltenen Campfer heraus, um die in Europa wohnende Kaufleute damit nicht confuse zu machen, oder auf Verdacht einiger Verfälsch- und Vermischung des ordinairen Campfers zu setzen.

§. 14.

Camphora ist ein General-Vornahme.

Es dienet demnach ferner zu wissen, daß man das Wort CAMPHOR heute zu Tage durchaus nicht mehr, als bisher geschehen, vor ein solch specielles Wort, das nur einem eintzigen Dinge in der Welt, nehmlich unserm allgemeinen ordinairen Campfer zukäme, sondern als einen generalen Vornahmen, mit welchen man ein gantz besonderes, vor allen andern in der Welt seyenden, so natürlichen als künstlichen Dingen, sich ausnehmendes und distinguirendes Mixtum benenne und exprimire, nehmen muß, wie man zum Exempel verschiedene andere General-Vornahmens und gegen einander sich distinguirende Expressiones, als Spiritus, Sal, Oleum, Aqua, &c. in der Chymie hat, hinter welche General-Vornahmens, alsdenn erst der specielle Beynahme desjenigen Dinges, daraus es gemachet oder abgeschieden worden, pfleget gesetzet zu werden, dergestalt, daß man sagen sollte: Camphora Zedoariæ, Camphora Majoranæ, Camphora Salviæ, Camphora Thymi, Camphora vulgaris und so weiter. So gut, wie man weiß, wenn ich das Wort Aqua voransetze, und etwa sage Aqua Salviæ, daß ich damit weder Oleum Salviæ, noch Spiritum Salviæ, weder Sal Salviæ noch Essentiam oder Extractum Salviæ, sondern ein gantz anderes, mit allen diesen Dingen differentes Præparatum Salviæ, nehmlich absolutè das destillirte Wasser und gantz nichts anders damit verstehe:

stehe. Eben so gut und distinctement muß auch der General-Vornahme und das Wort Campfer verstanden werden, daß, wenn ich zum Exempel Camphora Majoranæ sagte, ich damit weder Oleum, noch Sal, weder Spiritum, noch Infusum, weder Aquam, noch Extractum, weder Essentiam, noch Tincturam Majoranæ, kurtz! nichts anders in der Welt, als absolutè einen von Majoran abgesonderten Campfer, das ist ein gantz besonders, mit allen sonst gewöhnlichen General-Nahmens oder bekannten Præparatis gar nicht zu vergleichendes Mixtum (wie man weiter vernehmen wird) meyne und ausdrücke, durch welche Benennung man sich auch ein gantz ander Concept vom Campfer, als bisher gewesen, imprimiren kan, folglich alles fernern Streitens und Rangirens des Campfers überhoben seyn wird, indem man ja nicht nöthig hat, solchen vor etwas anders auszugeben, als er nicht ist, oder solchen mit einem andern Præparato in Vergleichung zu ziehen, dahin zu placiren, oder so und so zu benennen, nachdem er doch in der That mit keiner Sache zu vergleichen stehet, oder, ohne diesem und jenem Einwurff, nicht füglich verglichen werden kan, ohngeachtet man es noch so sehr mit den Haaren dazu ziehen will.

Man kan Campfer mit nichts anders vergleichen.

§. 15.

Welchen Campfer ich betrachten werde.

Bevor wir nun den Campfer selbst besehen, die davon gehegte differente Meynungen examiniren und erweisen, daß es wahrhaftig etwas besonderes sey, so wollen wir erst mit wenigem dessen Collection und Bearbeitung und zwar eintzig und allein des gemeinen usualen Campfers betrachten, alle übrige nicht gebräuchliche, auch eher nur zur Curiosität, als zum Nutzen, elaborirte Neben-Species aber, sie haben Nahmen, wie sie wollen, vor dißmahl gäntzlich bey Seite setzen, so, daß alles, was ich in dieser Abhandlung weiter vom Campfer sagen, demonstriren oder zu machen lehren werde, eintzig und allein vom ordinairen und usualen, gemeinen Campfer soll zu verstehen seyn, und obiges wenige von denen andern Speciebus Camphoræ nur en passant will erwehnet haben.

§. 16.

§. 16.

Wenn die Einwohner in Satsuma oder andern Japanischen Gegenden, da Campfer-Bäume wachsen, den Campfer colligiren wollen, so nehmen sie (wie schon gesagt) am liebsten die Wurtzeln, oder wenn sie deren nicht genug haben können, Wurtzeln, Stammholtz, Blätter und Aeste, zerhacken und zerschneiden es gröblich in Stücken und Spähne, thun es in einen grossen eisernen Kessel, welcher statt einer hiesigen Destillir-Blase dienet, hierauf giessen sie, nach Proportion, Wasser drüber, und aptiren den Helm drauf, der gemeiniglich von Thon gemacht, und mit einem Schnabel, wie etwa unsere hiesigen Blasen-Köpffe, versehen, vorhero aber inwendig mit Stroh ausgefüttert ist. Sie lutiren es, appliciren eine Vorlage, und stellen also eine ordentliche Destillation an, da sich denn der meiste Campfer, in forma Crystallorum, im Helme an das Stroh anleget, ein gut Theil aber aus dem Destillato gesammlet wird. Die erste Abscheidung und Collection geschiehet demnach durch die blosse Destillation.

Abscheidung und Colligirung des rohen Campfers.

§. 17.

Dieser also, durch die Kunst, ausgeschiedene Campfer siehet ohngefehr, wie Ost-Indischer grauer und klein-crystallinischer Salpeter, oder wie gemein grob Küchen-Saltz aus, wird im Lateinischen Camphora cruda seu rudis, von den Franzosen Camphre brut, und von den Deutschen roher Campfer genennet, im übrigen gemeiniglich mit einigen Pfeffer-Körnern vermischet, und in dergleichen Canasters wie der Thèe, von Ost-Indien nach Europa, am allerhäuffigsten nach Amsterdam, und etwas weniges nach Engelland und Franckreich versandt.

Roher Campfer.

§. 18.

Den rohen Campfer zu reinigen oder (wie es heist) zu rafiniren, haben vor diesem eintzig und allein die Venetianer gewust, als sie nehmlich noch allen Ost-Indischen Specerey-Handel in

Wo der Campfer rafiniret wird.

Europa allein hatten; Nachdem sich aber solcher gröstentheils nach Holland gewendet, und die Venetianer heute zu Tage wenig oder gar nichts mehr aus der ersten Hand haben, so ist nebst vielen andern Sachen, auch dieses Campfer-rafiniren gäntzlich von Venedig gewichen, und schon seit geraumer Zeit her, nach Holland, dazu eintzig und allein nach Amsterdam gekommen, allwo es Zeithero, als ein sonderbares Arcanum und grosses Erbtheil, nur in einigen Familien gewesen, successivement angeerbet oder angeheyrathet und unterhalten worden, so daß ich zu meiner Zeit die grösseste Rafinerey, da etliche 50 Ofen in einem deßhalb gebaueten Laboratorio zugleich konnten gebrauchet werden, in gemeiner Weibes-Leute Händen vor der Leidenschen Poorte gesehen.

§. 19.

Wie der Campfer rafiniret wird.

Die Operation der Rafinirung selbst habe ich zwar eben so gut, wie Doctor GRONOVIUS oder andere, in gedachtem Laboratorio gesehen, und ist solche auch in so weit von gedachtem GRONOVIO in seiner Dissertatione de Camphora, dem äusserlichen Ansehen nach gantz richtig beschrieben, massen es im Grunde nichts anders, als eine Sublimation ist, und gar viele Leute vor ein gut Tranck-Geld das Laboratorium, oder aufs höchste die im Feuer stehende Gläser und die Handthierung, währender Sublimation, mit ansehen können; Allein, es kan weder ich, noch sonsten jemand bis dato sagen, ob die Rafineurs nicht einen oder andern Zusatz und noch weniger, was vor Zusatz, keinesweges etwa zur Vermehr- oder Verfälschung des Campfers, sondern nur zur besseren Zurückhaltung derer beym rohen Campfer gewesenen Impuritäten, sie gebrauchen? als welches ich allemahl vor ihr gröstes Geheimniß und Kunst-Stück zu seyn gemuthmasset. Es würde also dem Leser wenig gedienet seyn, wenn ich schon sagte, daß sie zu solcher Sublimation eigene Gläser employren, welche wie gedruckte, mit einem horizontal-platten Boden versehene, Nonnen sind, deren Bauch kaum einer Hand

hoch,

hoch, die Breite aber eine solche Etendue ausmachet, als die zu uns kommende Campfer-Kuchen bezeigen, und deren Hals die ordinaire Länge von einer Nonne, jedoch keinen übergebogenen Rand, hat; Ferner, wenn ich auch erwehnte, wie die Feurung, die Bedeckung der Gläser, und ein oder ander dergleichen Manœuvre mehr geschehe, was würde es uns helffen? Wenn wir nicht das Haupt-Werck, die erste Einsetzung, oder den Zusatz wissen. Mich deucht, es ist vor jetzo gnug, wenn man weiß, daß der rohe Campfer in platten Nonnen-Gläsern, und zwar in Aschen- oder Sand-Capellen eingesetzet und darinnen sublimiret werde, dergestallt, daß er sich an die Ober-Helffte des Bauchs, wie ein dichter Kuchen fest anlege, welcher, nach Erkaltung der Gefässe und Zerbrechung der Gläser, mit einem Messer etwas geputzet, so dann unter dem Nahmen von rafinirten Campfer versandt und verkauffet, auch überall in solchem Stande erst, als das officinale Subjectum, davon ich eben meine Abhandlung halte, consideriret und gebrauchet wird.

Rafinirter Campfer ist ein sublimatum.

§. 20.

Daß man aber vor dem Einsetzen mit dem rohen Campfer etwas künstele, ihm entweder was zusetze, oder sonsten damit was besonders vorhabe, schlüsse ich aus doppelten Ursachen:

Präsumtion der Künsteley mit dem rohen Campfer.

1) Weilen diese Rafineurs niemahls jemanden die allererste Handthierung, sondern allemahl nur die Gläser und Arbeit, wann alles schon in den Capellen eingesetzet und Feuer untergemacht ist, sehen lassen.

2) Weilen weder die Engeländer noch die Frantzosen ihren in Indien eigen-erhandelten, nach Franckreich und Engeland gebrachten, Campfer nicht nach Wunsche oder eben so gut, als die Holländer, rafiniren oder damit reussiren können, ohngeachtet sie verschiedene Versuche gethan, eben solche Gläser, Capellen und andere Geräthschafften, auch die Regierung des Feuers 2c. wie jene, gebrauchet, welches jedoch unfehlbar

eben

eben so reussiren müste, falls sie in Amsterdam sonsten nichts, als den puren, rohen Campfer hineinschütteten, und selbigen simplement nur sublimirten; Die Engeländer und Frantzosen sehen sich daher genöthiget, ihren rohen Campfer lieber an die Holländer wieder zu verhandeln, oder solchen vor ein gewisses Geld in Holland rafiniren zu lassen.

§. 21.

Verschiedene Meynungen vom Campfer.

Es wird nicht undienlich seyn, wenn wir nun die **verschiedene Meynungen der Gelehrten** in etwas besehen, so wohl, **was einige von der Herkunfft und Reinigung**, als auch **von dem Wesen und der innern Beschaffenheit** des Campfers selbst halten, oder **was sie vorgeben, daß der Campfer** sey. Denn, ob schon hin und wieder offenbare Absurditäten mit drunter passiren, so haben doch **etliche Meynungen** auch einiges **scheinbares Ansehen**, als ob es wahrhafftig also, und nicht das geringste dawieder zu sagen wäre, dannenhero man auf die letzte, wenn eine nach der andern, folglich allezusammen, vernommen, am allerbesten wird judiciren können, **welche Meynung recht oder unrecht** sey, auch wird man dadurch am füglichsten **meine, mit der Experience übereinkommende, Meynung** begreiffen, und hoffentlich, von dato an, eine **wahre Idee** vom Campfer erlangen. Bey denen offenbar-falschen Meynungen werde ich mich nicht lange aufhalten, um die Zeit nicht mit unnützen und fast ridiculen Possen zu zubringen; Bey denen andern aber, so einige apparence und noch heute zu Tage grossen Beyfall haben, werde ich meine Gegen-Meynung sagen, und den Ausschlag einem jeden überlassen, als welches mir allezeit gleichviel gilt, man mag sich der meinigen conformiren oder nicht.

§. 22.

Irrige Meynungen von Herkunft der des Campfers

Von der Herkunfft des Campfers zuerst etwas zu erwehnen, so haben diejenige geirret, welche ihn platterdings vor ein

ein Minerale gehalten, wie nicht weniger diejenige, die mit AVERHOE sagen: Der Campfer würde in Alveo Maris gefunden. CARDANUS will, Campfer sey eine Species Bituminis, BACCIUS sagt: Er sey ein Bitumen pingue. AGRICOLA und JOHNSTON geben vor: Er entstünde aus einem genere Bituminis indici. FUCHSIUS sagt, es wäre eine Species Succini, und BAUHINUS will, der Campfer sey dem Succino, dem Asphalto und der Ambræ verwandt.

§. 23.

Der Campfer ist kein Minerale, und auch kein Bitumen.

Daß alle diese Meynungen irrig seyn, und der Campfer weder in der See, noch sonsten in der Erden gefunden werde, also kein Minerale ist, weiß endlich heute zu Tage ein jeder, braucht demnach gar keine Wiederlegung und Gegen-Demonstration. Es folget auch, weil er kein Minerale ist, daß er auch kein Bitumen, keine Species Succini, Asphalti oder Ambræ sey, noch ex genere Bituminis entstünde, als welches weder zu beweisen, noch zu muthmassen, oder man müsse behaupten können, daß alle Hartze, Balsame, Oele und brennbare Theile an Bäumen und andern Vegetabilien vom unterirrdischen Bitumine entstünden, welches aber ebenfalls weder zu vermuthen, noch zu erweisen stehet, massen dergleichen Chimære eintzig und allein mit denen überaus Hartzreichen Fichten, Tannen und Kieffern darnieder zu machen, als welche, gantze Wälder voll, im allerunfruchtbaresten Sande wachsen, allwo in viel Meilen weges herum (wie wohl viele obenhin gantz über die Erde weg lauffen) auch unterwärts um die Gegenden der Wurtzeln, kein Gran Bituminis zu finden, und gleichwohl eine entsetzliche Quantität verbrennliches Wesens in sich haben.

§. 24.

Wie der Campfer sich verhalten müste, wenn er etwas bituminöses wäre.

Wäre der Campfer etwas bituminöses, so müste er im Feuer und andern chymischen Handthierungen, eine grobe Erde, ein dickes grobes Oehl, ein gut Theil substantielles Wasser, und, wenn

wenn er eine Species Succini wäre, noch dazu ein Sal volatile, in geringer Portion von sich geben, welches aber alles zusammen vom Campfer nicht zu erlangen, auch vom selbigen, ohne ihn gäntzlich zu destruiren, nichts zu separiren stehet.

§. 25.

CÆSALPINI Meynung von der Entstehung des Campfers.

CÆSALPINUS meynet gar der Campfer entstünde vom Blitz, oder wäre eine vom Blitz angezündete Materie, so sich an die Bäume angeleget, welche sonderbare Vorstellung zu beantworten eben auch nicht vor nöthig erachte, indem man den Campfer Centner-Weise ohne den geringsten Blitz, machen kan.

§. 26.

Der Campfer flüsset nicht von selbst aus den Campfer-Bäumen.

Verschiedene neuere, worunter einige, so selbst in Indien gewesen, und welche bey vielen Gelehrten grossen Beyfall bekommen, haben absonderlich vom Borneischen Campfer vorgegeben, daß er, als ein Gummi oder Balsam, als ein Succus oder Humor oleosus, als eine Lachryma oder liquides Hartz von selbsten aus den Campfer Bäumen flüsse, wie solches die beyden Herren Frantzosen POMET und LEMERY gar abgemahlet, oder vielmehr im Kupferstiche dargestellet haben; Allein ich halte es gleichfalls vor eine Chimære und sich selbst gemachte Vorstellung. Wers glauben will, mags glauben, ich kan und werde es, aus verschiedenen Beweg-Gründen, keinesweges glauben, wie denn hiewieder am allermeisten des Campfers eigene natürliche sonderbare Flüchtigkeit selbst streitet, massen solcher, wenn er aus den Bäumen flüssen sollte, in dasigem ohne dem ziemlich warmen Clima, an der offenen Lufft sich nicht lange verweilen, sondern sich gar bald unsichtbar machen würde, zumahlen, wenn man sich vorstellet, daß ihn der liquide Zustand oder die Flüßigkeit um so vielmehr zur geschwinden Exhalation disponiret, dazu ist der Campfer an sich selbst alleine durchaus nicht bey weicher oder flüßiger Consistenz zu erhalten, sondern er fängt an, sogleich

davon

davon zu fliehen, so bald er nur an sich selbst schmeltzet; Anderer Ursachen zu geschweigen.

§. 27.

Vorwurff der vorhergehenden Meynung.

Wenn man diesen Leuten vorwirfft, woher denn der Campfer so hart, so vortrefflich rein und weiß wäre? welches doch alle aus den Bäumen geflossene Sachen nicht wären, so kommen einige davon mit einer noch grössern Absurdität aufgezogen, sagend: Er würde nachgehends an die Sonne geleget, welche ihn nicht nur hart mache, sondern auch bleiche, welches doch offenbar falsch ist, indem er an der Sonnen gäntzlich verfliegen würde.

§. 28.

Irrige Meynung wegen der Sublimation.

Ratione der Separation und Machung des Campfers haben auch einige die Sublimation am unrechten Orte angebracht, indem sie solche gleich Anfangs bey der ersten Destillation gesetzt, und gesaget, wenn das Holtz, die Blätter oder Wurtzeln vom Campfer-Baume eingesetzet, so würde es destilliret, und hierauf in solcher ersten Operation, sublimiret. Ungeachtet auch dieses von Personen, welche selbst in Indien gewesen, geschrieben worden, so finde ich mich doch genöthiget, solcher vorgegebenen Sublimation öffentlich zu wiedersprechen, nachdem mich hiezu nicht nur Argwohn und Zweiffel, sondern auch die vorfindende Unmöglichkeit selbst anstrenget. Denn einmahl ist diß bekannt, daß aller aus Ost-Indien kommende so genannte rohe Campfer crystallinisch ist, wie etwa Ost-Indischer Salpeter oder grob Küchen-Saltz: Dergleichen Crystallen man, durch Sublimationes, von Vegetabilischen Dingen nicht erlanget; Hingegen siehet der Campfer niemahls mehlicht aus, noch erscheinet der rohe Campfer nicht in Stücken und Kuchen, wie einige Sublimata, und wie selbst die rafinirte Campfer-Kuchen oder Brodte erscheinen. Vors andere ist jedem bekannt, wenn Holtz, Wurtzeln, Blätter oder andere partes Vegetabilium, nach Abdestillirung der Feuchtigkeit, Sublimir-Feuer kriegen, daß das alsdenn auffsteigende niemahls rein und sauber rüchend, ohne

daß es nicht empyrevmatisch würde, erhalten werden kan. Gleichwohl hat der Campfer nicht das geringste empyrevmatische oder angebrannt-stinckende an sich, so er doch haben müste, wenn er anfänglich, durch solche vorgegebene Sublimation, im offenen Feuer entstünde.

§. 29.

Irrige Meynung wegen der Form des rafinirten Campfers.

MONS. LEMMERYS Vorgeben in Ansehung der Kuchen, der Brodte oder der Form des rafinirten Campfers, ist lächerlich, und nur von ihm ausgesonnen, denn er sagt: Der Campfer würde geschmoltzen und in solche Form gegossen, welches wieder die Erfahrung und obgedachte Rafinations-Arbeit ist, indem der Campfer die Form, währender Sublimation, in den platten Nonnen, oder hierzu ausdrücklich verfertigten Sublimir-Gläsern erlanget, und ist das Vorgeben in so weit lächerlich, weil ein groß Theil vom Campfer verfliehen würde, wenn man ihn schmeltzen und, etwa wie Wachs giessen wollte.

§. 30.

Der Gelehrten Meynung was der Campfer sey.

In Ansehung des Wesens, oder der Beschaffenheit des Campfers und was solcher an sich selbsten sey, so haben ihn einige von den Gelehrten, vor ein Gummi oder gummösen Safft, oder vor ein Mixtum *Gummi-resinosum*, andere wieder vor ein *Sal volatile*, die allermeisten aber, und zwar bis auf den heutigen Tag, vor eine *Resina* oder vor ein *Oleum* gehalten. Daß er nun alles dieses nicht, sondern gantz was besonders sey, will ich in möglichster Kürtze erweisen.

§. 31.

Campfer ist kein Gummi, oder Succus gummosus.

1) Ein *Gummi* oder *Succus gummosus* ist ein solches Mixtum, welches sich, wo nicht gantz und gar, doch gröstentheils, muß im Wasser auflösen, und damit vollkommen vereinigen oder vermischen lassen. Da aber dieses Menstruum, das Wasser nehmlich, (wie uns allen bekannt) dem Campfer nicht das geringste an hat, vielweniger denselben auflöset und sich damit völlig vermischen läs-

lässet: So weiß ich nicht, aus was vor Fundament oder Motive man den Campfer vor ein Corpus aquosum, vor einen Succum gummosum, vor ein Gummi oder eine solche sich selbst contradicirende Sache ausgeben will, das er doch nicht ist, oder weßwegen man ihn mit einem solchen Nahmen belegen will, welchen er auf keine Weise verdienet.

§. 32.

Er ist kein Mixtum gummi-resinosum noch resinoso-gummeum.

2) Andere sagen, er wäre kein pures Gummi, sondern ein Mixtum Gummi-resinosum, oder resinoso-gummeum oder ein Succus, der Partes gummosas oder Partes resinosas zugleich an sich hätte. Daß der Campfer auch nichts resinöses sey, werde ich bald ausführlich darthun, vorjetzo aber will ich nur so viel sagen, daß diese irrige Benennung zum Theil schon mit vorgehendem überführet ist, wie er nehmlich gar nichts gummöses sey, noch in sich habe; Denn wenn ich eine Sache resinoso-gummeum heisse, so müssen zum wenigsten zwey Drittel gummichte Theile, zu ein Drittel hartzichte, in der Proportion seyn, und muß solches Subjectum, auch mit gemeinem Wasser, wo nicht im kalten, jedoch im warmen, die zwey Drittel gummichte Theile gantz willig von sich geben, oder dem Wasser auslieffern; Nenne ich das Mixtum mit umgekehrten Bey-Nahmen, und ein Mixtum gummi-resinosum, so muß doch allhier ebenfalls etwas gummöses vorhanden seyn, sollte das gummöse, in der Proportion, auch nur ein achtel oder ein sechszehntel gegen die resinöse, ausmachen: Solches achte Theil oder sechszehende Theil müste sich wiederum präsentiren, entweder gleich Anfangs, wenn ich dergleichen Mixtum zuerst mit Wasser extrahirte, oder aber aus dem Residuo, wenn ich vorher mit einem Spiritu Vini die Partes resinosas separiret hätte; Gleichwohl findet sich keines von beyden im Campfer, so daß auch diese Benennung mit der Erfahrung nicht überein kommt.

§. 33.

Der Campfer ist kein succus resinosus.

3) Diejenige, die ihn als einen Succum halten, wollen es unter andern damit behaupten, weil der Campfer aus denen particibus

bus Arboris ohne Zuthat, bloß ausgeschieden würde, sagend: Er müsse also ja nothwendig auch vorher in dem Safte des Baums mit gestecket haben. Allein was würden wir nicht vor Confusion, ja gantz unbegreiflich und unverständiges Wesen, so wohl in der Historia naturali, als auch in der Botanique, Physique und Chymie haben? wenn wir bey Beschreibung derer so verschiedenen Dinge, welche von Bäumen oder andern Vegetabilien, bald von selbst durch eigenen Natur Trieb, bald von der Sonnen, bald aber auch durch die Kunst, auf allerhand Art, und unter allerhand differenter Gestalt erlanget werden, einen solchen Mischmasch machen und alles durch die Banck einen Succum nennen wollten, bloß aus der Ursache, weil sie vorhero im gantzen Gewächse zerstreuet, mit dem Succo immiscirt gewesen, und durch und durch circuliret hätten? Zu was wären uns denn die viele und gewiß unentbehrliche Distinctions-Wörter, so wohl bey den natürlichen als auch gekünstelten und ausgeschiedenen Dingen, nütze? Was hätten wir bey denen natürlichen Abkömmlingen nöthig, das gantz dünne und wässeriche eine Lachrymam oder Liquorem, das dicke ein Gummi, das holtzichte einen Mistel, das Fette ein Hartz zu nennen? Zu was brauchten wir die Wörter Mooß, Balsam, Schwämme rc. und warum bedienten wir uns bey denen abgeschiedenen und gekünstelten Dingen der Wörter: Oel, Wasser, Sal fixum, Sal volatile, Spiritus, Succus, Terra, Extractum und dergleichen, wann wir eines so wohl als das andere, also alles zusammen, einen Succum nennen wolten, oder vielmehr nennen könnten? Alle diese und noch andere Wörter mehr wären uns ja nichts nütze, sondern man dürfte auf solche Weise ja nur alles einen Succum nennen. Gleichwie aber heute zu Tage der Bauer weiß, daß Oel, Saltz, Wasser, Baumschwamm, Erde, Mooß, Hartz, Mistel, rc. durchaus kein Saft ist, also möchten auch dieses diejenige Herrn, welche den Campfer vor einen Succum ausgeben, vom Campfer verstehen und behertzigen; Denn ohngeachtet die Partes, so nunmehro den Campfer ausmachen, vorher allerdings in der gantzen Pflantze, vielleicht auch

im

im Succo zerstreuet und mit andern Dingen vermischet vorhanden gewesen, so kan ich doch solches nun ausgeschiedenes, zusammen gesammletes, neues und gantz besonderes Mixtum & Concretum, zu dessen Herfürbringung ich absolutè die Kunst von nöthen gehabt habe, in jetzigem Campfer-Zustande, auf keine Weise weder schlecht weg einen Succum, noch einen Succum gummosum oder resinosum nennen, aus Ursachen, weil solches neue Mixtum nunmehro nicht die Qualitäten hat, die ein Succus haben soll und muß.

§. 34.

Der Campfer ist kein Saltz.

4) Andere Gelehrte haben den Campfer vor ein Sal volatile, manchmahl schlechthin vor ein Sal volatile, manchmahl auch vor ein Sal volatile oleosum gescholten; aber wie ist es doch möglich, daß denen Gelehrten so was einfältiges, oder ich will lieber sagen, so was unerweißliches einfallen kan, ja daß sie es so gar andern mit-glaubend machen wollen, und in die Welt hinein schreiben? Solte denn so ein braver Mann, der mit Ebräisch und Chaldäisch, Griechisch, Syrisch und Arabisch die Länge und die Breite, die Creutz und die Queere um sich herum schmeissen und im Augenblick ein gantz Peloton von bebärteten Philosophis aufführen kan, daß einem solchen, der es in der Welt nur auf die Erfahrenheit lässet ankommen, manchmahl möchte angst und bange dafür werden, ich sage, sollte denn so ein gelehrter Mann nicht vorher, auch nur auf gantz einfältig-und ungelehrt-Deutsch wissen: Was ein Saltz wäre? Oder wie ein solch Ding, das man ein Saltz nennen wolte, vor allen andern in der Welt seyenden Dingen, die man nicht Saltz nennen könnte, beschaffen seyn müste, ehe ers vor ein Saltz declarirte! Du lieber GOtt! dem Campfer fehlet ja der Geburts-Brief des Saltzes; Ich will sagen, es fehlet ihm die allgemeine, allervornehmste und erste Saltz-Eigenschaft, womit er sich eben vor Glas, Drusen, Diamanten, Crystall, und andern dergleichen durchsichtig aussehenden, in Saltz Masquen aufgezogen-kommenden Körpern, als ein redlich

lich und rechtschaffen Saltz legitimiren könnte, kurtz! Der Campfer läst sich ja in keinem Wasser solviren, wie gleichwohl alles, was den Nahmen eines Saltzes mit Recht tragen will, vors erste und vor allen andern Proben unausbleiblich, gantz ungebeten, und (wenn es sich opiniatriret) par force thun muß. Wer hat nun wohl ein Saltz gesehen, es mag volatilisch oder fix, sauer, alcalisch, oder ammoniacalisch, oder wie es will, seyn, daß sich nicht auf eine oder andere Weise im Wasser auflösen lassen will? Und wer hat wohl im Gegentheil ein Saltz gesehen, welches durch und durch brennet sich gäntzlich in Flammen und Russe verzehret, ja welches zur Noth im Wasser und Schnee-Bällen brennet? wie der Campfer thut; Andere Umstände zu übergehen. Folglich wiederspricht es sich von selbst, daß Campfer kein Sal, weder Sal volatile, noch Sal fixum noch irgends eine andere Art Saltz ist.

§. 35.

Der Campfer ist keine Resina.

5) Die der Sache näher treten, sagen: Der Campfer sey eine Resina. Diese Personen haben verschiedene apparente Gleichheiten vor sich,

a) Weil der Campfer trocken, wie ein Hartz, ist.

b) Weil er, wie Hartz, brennet.

c) Weil er im Feuer, wie Hartz, schmeltzet, und endlich auch

d) Weil er sich, wie Hartz, im Spiritu Vini rectificatissimo auflösen lässet,

welches alles in so weit seine Richtigkeit hat; Daß, dem ohngeachtet, aber der Campfer dennoch keine Resina ist, sondern in verschiedenen Dingen und Umständen mit denen Hartzen offenbahr differire, will ich (wie auch der Herr geheime Rath Hoffmann in Halle zum Theil schon erwiesen hat) mit folgenden, zwischen Campfer und Resinis sich vorfindenden Discrepantzien behaupten:

(1) Als

(1) Alle Resinæ, welche den Nahmen von Resina mit Recht zu haben verdienen, müssen, wenn sie, an sich selbst, in verschlossenen Geschirren zum Exempel in Retorten destilliret werden,

(a) ein Phlegma,

(b) ein Oleum und

(c) einen Spiritum acidum von sich geben, welches alles der Campfer nicht liefert.

(2) Alle Resinæ müssen, bey dergleichen Destillation, jederzeit ein gut Theil Remanenz oder so genanntes Caput mortuum in der Retorte hinterlassen, und niemahls sich gantz und gar durchs Feuer in die Höhe bringen, über destilliren, vielweniger gäntzlich sublimiren lassen; Der Campfer hingegen läst sich nicht nur im gantzen völligen Gewichte, ohne die geringste Resolution sublimiren, sondern hinterläst auch nicht das geringste.

(3) Alle Resinæ müssen, nach dem Verbrennen, einig irrdisches oder aschenhaftes Wesen hinterlassen, welches der Campfer wiederum nicht thut, indem er gäntzlich verbrennet, und nicht das geringste liegen lässet.

(4) Alle Resinæ müssen sich wenigstens in ihrem grösten Volumine und Gewichte, an der blossen Luft conserviren, oder aufs höchste nur etwas vom zartesten, flüchtichsten und rüchenden Wesen verlieren; Der Campfer hingegen verflieget an der blossen Luft gar leichte und um so viel geschwinder, wenn sie was warm ist, dazu in seiner gantzen Mixtion, in Volumine und Gewichte und diß nach und nach, dergestalt, daß man an dem Orte, allwo er in noch so considerabler Portion gelegen, auf die letzte keine Spur, vielweniger etwas sicht- oder wiegbahres davon finden kan.

(5) Alle Resinæ müssen, wenn sie in warmen Wasser geschmoltzen werden, wenig oder nichts von sich geben, (wobey ich

etwa die eintzige Benzoe in so weit ausnehmen will, weil sie etwas weniges vom Sale oder so genannten Floribus von sich giebt.) Es müssen auch verschiedene Resinæ in warmen Wasser gar nicht einmahl recht schmeltzen, sondern sich nur erweichen; Dagegen der Campfer nicht nur, wie Oel, schmeltzet, sondern währenden schmeltzen im Wasser, nach und nach gäntzlich davon fliehet.

(6) Wo ist wohl eine Resina, die so geschwinde, als der Campfer, in Spiritu Vini (wie Zucker im Wasser) zerschmeltzet, und zwar drey Untzen in vier Untzen Spiritus Vini?

(7) Wer kan eine Resinam aufweisen, welche sich auf solche Art, wie der Campfer in Spiritu Nitri oder im Oleo Vitrioli auflösen und unzerstöhrt wieder præcipitiren läst?

§. 36.

Campfer ist kein Oel.

6) Endlich giebt es auch viele, welche sagen, der Campfer sey ein Oleum, diese haben folgende Umstände und Motiven vor sich:

(1) Weil sich der Campfer entzünde, brenne und auch einen Ruß von sich gebe, wie die Oele.

(2) Weil er auf dem Wasser schwämme, wie die Oele.

(3) Weil er überaus starck rüche, wie die Olea essentialia.

(4) Weil er sich, wie die Olea essentialia, in Spiritu Vini rectificatissimo solviren liesse.

(5) Weil der Spiritus Vini den aufgelöseten Campfer auch wiederum, wie die Olea, von sich gäbe, wenn man die Solution mit Wasser, diluirete.

(6) Weil eine solche Solutio Camphoræ in Spiritu Vini, wenn sie destilliret würde, auch in dem Falle mit denen Solutionibus Oleorum essentialium in Spiritu Vini, wenn sie ebenfalls destilliret würden, übereinkäme, daß der Spiritus Vini rectificatus zuerst übergienge und den Campfer verliesse.

Ob

Ob nun wohl bey einem und dem andern dieser Puncte, wie sich der Campfer auch hierbey vor den Oleis noch distinguire, hin und wieder etwas könnte eingewendet werden, folglich auch diese sechs Puncte nicht unwiedersprechlich richtig sind, so will ich mich doch bey dergleichen kleinen Differentzien nicht aufhalten, sondern solche lieber übergehen, dagegen nur die grosse und offenbahre Unterscheids-Umstände, woraus gantz deutlich erhellet, daß man den Campfer so platterdings nicht ein Oleum heissen könne, anführen:

1) Der Campfer ist trocken im Anfühlen, nicht schmierricht oder anklebend fett, dazu gantz Crystallinisch, welche zwey Haupt-Eigenschafften allein hinlänglich wären, den Nahmen Oel zu verwerffen, massen sie schnur stracks wieder die Eigenschafften eines Oels sind, und der Nahme Oleum keinem solchen trockenen und crystallinischen Mixto, ja von Rechtswegen nichts anders, als gantz flüßigen fetten, oder aufs höchste Butterhafftschmierigen Dingen zukommt. Zwar wollen sich einige, die den Campfer vor ein Oel halten, mit dem Beynahmen, coagulatum defendiren, oder heraus wickeln, und nennen also den Campfer ein Oleum coagulatum, indem sie die trockene Consistentz und obgedachte zwey Contra-Qualitäten damit zu rechtfertigen gedencken, allein sie kommen nicht mit durch; Diß Epitheton ist, wie man leichte selbst urtheilen kan, nicht sufficient genug: Erstlich, weil ich in der gantzen Chymie das Wort coagulatum niemahls bey einer solchen Sache anbringen soll noch kan, welche gantz trocken und dabey crystallinisch, also weder fett schmierricht noch wässericht-feuchte ist; Zweytens, kan und soll es hingegen eintzig und allein nur bey solchen Dingen und Begebenheiten angebracht werden, wenn sich, es sey gähling oder langsam, es mag seyn aus vieler oder weniger Feuchtigkeit oder dünnflüßigen Fettigkeit, etwas (gleichsam präcipitirend) zusammen begiebt, und die Consistenz, etwa

wie geschlipperte Milch, oder wie ein Rob, oder wie Butter und Salbe annimmt, es mag hernach salinisch, terrestrisch, fetticht, oder wie es will, an sich selbst seyn. So lange es den Nahmen von einem Coagulo oder Coagulato mit Recht führen soll, so muß es nicht trocken, sondern, wenn mans anfühlet, ob es auch noch so dicke wäre, naß- oder fett-anklebend-schmiericht seyn. Und gesetzt, daß man das Wort Coagulum bis zur gantz trockenen Consistentz mit Gewalt verstehen, oder verstanden haben wolte, welches aber bis dato noch nicht eingeführet worden, so wird man sich endlich doch wohl dahin bescheiden, daß es nimmermehr bis auf ein diaphanes Corpus crystallinum zu extendiren sey, wie es denn sein Tage nicht erhöret, daß dergleichen crystallinische, trockene, klare und brüchige Sachen, da man sich bey dem Zerbrechen keinen Finger beschmieret, wären Coagula oder coagulirte, das ist, zusammen geronnene Oele genennet worden. Drittens, müssen alle Olea coagulata, wie zum Exempel Oleum Anisi, Oleum Olivarum, &c. wenn sie sich an kalten Orten oder Winters-Zeit auch noch so sehr coaguliren, dennoch in keine völlige harte, unschmierige, sondern beständig Butter- oder Schmaltzhafte Consistentz, also niemahls in eine solche Campfer-Härte abgehen, da die in einen Glaß vorhandene Stücken, im schütteln, thönen und klappern. Viertens, müssen die Olea coagulata, bey der empfindenden geringsten Wärme dünner werden, schmeltzen und fliessen, welches aber bey dem Campfer wieder nicht anzutreffen ist, dieweilen solcher, so wohl Sommers- als Winters-Zeit, in egaler harten Form, einmahl wie das andere, verbleibet.

2) Ob gleich der Campfer (nach meinem eigenen Begriff) ein Corpus ex oleo natum & condensatum, und allerdings vom Oel entstanden oder herfür gebracht ist, so muß ich doch solchen nunmehro, als ein gantz neues aus Oel gemachtes oder gewordenes Mixtum, und nicht als das vorige

gan-

gantze Oel, oder als dasjenige Subjectum, woraus er gemachet worden, ansehen, sonst würde man aus solchen wunderlichen Schlüssen abermahls eine erschreckliche Confusion, in Erzehlungen und Beschreibungen der künstlichen Dinge, verursachen. Denn wenn man das separatum & præparatum allemahl vor dasjenige gantze Wesen, woraus solches geschieden und zubereitet worden, nehmen wollte, und das gelten oder recht seyn sollte, daß man den Campfer ein Oleum aus der Ursache nennete, weil er **aus einem Oel entstanden**, auch mit dem Bey-Nahmen Coagulatum ich mich aller Einwürffe loßmachen könnte, so müste ich auch den gemeinen Korn-Brandwein ein Frumentum liquidum, Hordeum rarefactum, Triticum spirituosum und so ferner heissen, weil er aus solchen gemachet worden. Man müste Flores Antimonii, Antimonium volatile, den Regulum Antimonii, Antimonium coagulatum, Spiritum Sulphuris, Sulphur aquosum, den Phosphorum, Urinam coagulatam, ein crystallinisch Laugen-Saltz etwa **eine durchsichtige Asche**, und dergleichen abgesonderte Præparata mehr, allemahl nach dem Dinge heissen, woraus sie gemachet worden, die Olea essentialia selbst mit dem Nahmen der gantzen Pflantze oder desjenigen partis vegetabilis, wovon sie geschieden worden, belegen, weil ich bey allen diesen Dingen eben so wohl behaupten könnte, daß sie ja daraus gemachet worden, auch diese und jene übereinkommende Eigenschafft hätten, wenn man nicht auch auf die äusserliche Verschiedenheit, Consistentz, Ansehen, Trockenheit, Feuchtigket, Fettigkeit, Flüssigkeit, Durchsichtigkeit, Dunckelheit und viele andere Umstände mehr reflectiren wollte. Wer würde denn wohl glauben, daß der Spiritus Frumenti ardens noch **das gantze Korn** wäre? ob ichs hundert mahl so hiesse, und auch sagte: **Erstens** weil er aus dem Korn gemacht worden, **Zweytens** weil er auch brennet: Würde es einem nicht eben so lächerlich vorkommen, wenn ich mich, in Ansehung der Consitzentz, und weil der Spiritus

tus Frumenti naß und flüchtig ist, damit behelffen wollte, daß ich, (auf gleiche Weise wie bey dem Campfer) einen Bey-Nahmen zur Ausflucht, nehmlich allhier das Wort liquidum addirte und spräche: Deßwegen heisse ichs Frumentum liquidum, als es mir vorkommt, wenn man ein trocken crystallinisch Wesen, den Campfer, ein Oleum coagulatum heissen will? Wer glaubt denn, daß Phosphorus noch der vorige bloß coagulirte Urin sey, wenn ich schon hundert mahl einwende, er sey ja aus Urin gemacht, und ich hiesse es ja nicht Urinam liquidam, sondern Urinam coagulatam? Und so mit denen Præparatis Antimonii, Sulphuris, &c. Es ist ein grosser Unterscheid zwischen coagulatum & crystallisatum, congelatum, condensatum, sublimatum, præcipitatum, inspissatum und dergleichen aus liquiden zu trockenem Zustande gebrachtem Wesen mehr.

3) Ausser der **Trockenheit und crystallinischen Form**, als worüber ich mich biß dato aufgehalten, differiret der Campfer mit denen Oleis auch hierinnen gar sehr, daß er **an der blossen Lufft bey gelinder Wärme** (ich verstehe blossen Lufft Wärme) **in seinem gantzen Gewichte gäntzlich davon fleucht**, wie ich schon vorhin erwehnet, welches **kein** Oleum **in der Welt**, es sey coagulatum oder nicht coagulatum, **so an sich selbst** zu thun capable ist, ob man auch gleich die allerzarteste und subtileste Olea mit dem Campfer, zu gleicher Zeit, der Lufft exponiren wolte, es wird allemahl **etwas** zurücke bleiben, wie dann diß bey allen Oleis essentiabus allgemein ist, daß sie nach und nach, von Zeit zu Zeit, nur immer **das subtileste und subtilere**, so wohl am Geruch, als an der Consistentz, verliehren, dahero sie von Zeit zu Zeit nicht nur **weniger rüchen**, sondern auch zugleich immer **dicker und zäher** werden, dergestallt, daß manche Olea auf die letzt **Balsam- wo nicht Hartz-Consistentz** erlangen, in solchem zähen Zustande aber, dem Geruch, Geschmack, und der

der Würckung nach, gantz anders, als zuerst, befunden werden, so gar, daß man nicht unbillig judiciren muß, es sey bey dergleichen dick-gewordenen Oelen, eine Separation vorgegangen; Welches alles zusammen bey dem Campfer keinesweges anzutreffen ist: Dieser verrücht und verfliegt in seiner völligen Miscela und Substantz, da scheidet sich nichts aus, da kan kein Mensch beweisen, daß das subtileste zuerst fortgienge, und das rückständige hingegen schlechter oder gröber, vielweniger an der Consistentz, geändert würde, sondern das Rückständige ist und bleibt noch immer ebenfalls vollkommen Campfer, wie der erst verflogene, ja das allerletzte Stäubchen ist nichts schlechters, als das allererste exhalirte. Und läst ja der Campfer noch dazu nicht das geringste zurück, wie man schon offte vernommen.

4) Es findet sich auch dieser merckwürdige Unterscheid, und zwischen Oel und Campfer gar nicht zu vergleichende Umstand bey der Handthierung im Feuer, wenn nehmlich Oele an sich selbst allein, ohne Zusatz, in Kolben, Retorten oder andern Geschirren eingeleget und gradatim destilliret werden, da gehet ebenfalls zuerst das allersubtileste, und nach und nach das immer geringer und weniger subtile über; Das Rückständige hingegen dicket sich zu gleicher Zeit auch immer mehr und mehr an, und zwar nach Proportion des verlohrenen dünneren und subtileren Oels, so daß es auf die letzte gantz zähe, dicke und hartzicht, mit Continuation des Feuers aber endlich gar terrestrisch wird, also die Oele niemahls in einerley Güte, geschweige in ihrem gantzen Gewichte übergehen, sondern allemahl ein gut Theil im Destillir-Gefässe hinterlassen, auch mit dem letzten Feuer gar empyrevmatisch werden; Dagegen der Campfer vors erste, so an sich selbst, durchaus nicht liquide destilliret, sondern sich trocken erhebet. Vors zweyte keinen Gran hinterläst, sondern in seinem gantzen Gewich-

wichte davon gehet. Vors dritte sich auf keine Weise scheidet, sondern immer in seiner völligen Mischung verharret, Vors vierte auch gar nichts empyrevmatisches liefert.

5) Die Olea essentialia erhitzen sich mit dem Spiritu Nitri concentrato gewaltig, so daß einige in der Vermischung, bis zur rechten Feuer-Flammen ausbrechen; Der Campfer vereiniget sich dagegen mit solchem Spiritu in aller Stille und gantz freundlich, ohne merckliche Erhitzung und Ausdämpfung.

6) Dieser Spiritus Nitri bringt die Olea essentialia zur Gestallt eines Hartzes, und mehrerer Härte; Der Campfer hingegen wird gantz flüßig, und in die Gestallt eines recht liquiden Oels gebracht.

7) Was endlich vor ein Unterscheid zwischen einer Solutione Camphoræ in Spiritu Vini, und einer Solutione Oleorum essentialium sey? Ob ein solcher Spiritus Vini, darinnen drey Theile destillirt Oel solvirt, eben das verrichte, als einer, in welchem drey Theile Campfer vorhanden? Ob auch selbst in der Medicin und Chirurgie die Olea destillata denselben Effect haben, als der Campfer, und also auch hierinnen überall der Campfer vor ein Oleum zu halten und befunden werde? Werden diejenige Medici und Chirurgi am besten wissen, welche auf den Effect dieses oder jenen Officinalis accurat Achtung geben, und vernünfftige Observationes machen. Ich will in diesem Passu von meiner Erfahrung, weil es nicht chymisch, nichts anführen, ohngeachtet ich auch selbst eine merckliche Difference darthun könnte, sondern ich will nur von zweyen Observationibus Erwehnung thun, welche ein anderer Professor und Medicinæ Practicus aufgezeichnet, und welche gewiß den Unterscheid des Campfers mit destillirten Oelen, auch in Medicinischer Würckung, an den Tag legen; Dieser sonst gelehrte Mann saget: Ein eintziger Tropffen Olei Cin-

Cinnamomi (bey welchem doch gemeiniglich noch etwas Olei expressi Ben vel Amygdalarum, vorhanden) verursache dem Menschen mehr Hitze, als zehn Gran Campfer. Item eine Untze Spiritus Vini generosioris (NB. in welcher Untze eben nicht gar zu viel Oel wird vorhanden seyn) caußire mehr Hitze als eine gantze Drachma Camphoræ. Weil also der Campfer, ohne Vermeidung einiges Contradicirens, Einwendens und Disputirens, weder ein Succus noch Gummi, weder Lachryma noch Balsamus, weder Liquor noch Resina, weder ein Oleum noch ein Sal volatile genennet oder zu solchen placiret und damit vollkommen äquipariret werden kan, demnach ein gantz besonderes und mit keinem Dinge in der Welt zu vergleichendes Subjectum ist; Als kan ich nicht absehen, weßwegen man sich groß opiniatriren wollte, bey diesem Mixto den General-Nahmen, vom Campfer anzunehmen, einzuführen und beyzubehalten: Wenigstens wird hiedurch allen unnöthigen Vergleichungen, Placirungen und Definitionen vom Campfer auf einmahl abgeholffen, wie hievon schon Anfangs ist erwehnet worden.

§. 37.

Definition des Campfers.

Der Campfer ist demnach ein durch Kunst separirtes, und (wie wir in Officinen den rafinirten haben) sublimirtes, gantz trockenes, weisses, durchsichtig-crystallinisches, wie ein Saltz aussehendes, scharff aromatisch-schmeckendes, überaus starck-rüchendes, ziemlich compact und schweres, jedoch zugleich brüchiges, nicht nur im Feuer, sondern auch an blosser laulicht-warmer Lufft durch und durch flüchtiges, gantz besonderes Mixtum inflammabile. Ausser diesen Haupt-Eigenschafften, hat man auch noch auf folgende vier zu regardiren:

1) Daß er nicht fleckicht sey.

2) Daß, wnen man ihn mit Fingern zerbreche, es einem vorkomme, als wenn man Seiffe anfühle, also zwar, als etwas glat

glattes sich erweise dabey aber keines weges schmutzt oder etwas schmierichtes abgebe.

3) Daß er sich, an sich selbst, nicht zum zarten Pulver reiben lasse.

4) Und daß er sich leichte anzünden lasse.

§. 38.

Campfer ist nicht zu falsificiren.

Aus diesen so vielen **besondern**, zum Campfer erforderten **Qualitäten** erhellet, daß es impossible ist, den Campfer mit irgends etwas anders zu versetzen, vielweniger solchen nach SCALIGERS grillenhafften Vorgeben mit Sebo, Mastiche & Aqua Vitæ componiren und falsificiren zu können.

§. 39.

Bestand-Theile des Campfers.

Nach der physicalischen Mixtion bestehet der Campfer

a) aus der Menge des Principii inflammabilis,

b) aus etwas gar wenigem **Wasser** und

c) einer höchst subtilirten **Erde**, alles aufs intimeste vereiniget.

1) Er bestehet aus dem rarefacirten Phlogisto, weil er nicht allein ungemein starck rüchet, sich leichte entzündet, und ohne auslöschen brennet, sondern sich auch aufs geschwindeste mit solchen Dingen, welche mit diesem Principio gleichfalls versehen sind, als mit Oelen und Spiritibus ardentibus vereiniget.

2) Er bestehet aus etwas wenigem **Wasser**, sonst wäre das noch so häuffig vorhandene principium inflammabile nicht capable, im Brennen eine Flamme zu repräsentiren.

3) Die **Erde** wird wohl niemand in Zweiffel ziehen, indem er ausser solcher kein crystallinisch trockenes Corpus darstellen könnte; Es kan sie auch ein jeder mit Händen greiffen, wenn man nehmlich den Campfer verbrennet, und den auffliegenden Ruß fänget: Eben so wenig wird jemand Bedencken tra-

tragen, zu glauben, daß solche Erde höchst subtiliirt, und dann **alles dreyes** aufs allergenaueste in seinen nur bedencklichst kleinesten Theilchen **vereiniget** sey, wenn man considerirt, wie der Campfer in blosser, offener, und nur etwas laulich-warmen Lufft, in seiner gantzen Miscela, ohne das geringste zu hinterlassen, davon fleucht.

§. 40.

Man pfleget allerhand zum Campfer zu legen.

Dieweil nun der Campfer **ein so leicht verfliegendes Wesen** ist, so haben die alten allerhand Saamen, die wenigen Geruch besitzen, genommen, und damit den Campfer über und über bestreuet, oder vielmehr darinnen begraben, zweiffels ohne in der guten Absicht, daß der Camfer vor der freyen Lufft, also vom verfliegen, soll bewahret und verhindert seyn, wie dann noch heute zu Tage viele Leute bald Leinsaamen, bald Hirse, bald weissen Senff, Pfeffer und andere Sachen mehr, in solcher Absicht, zum Campfer schütten; Das Einfältigste aber ist, daß gar viele vermeynen, als wenn diese Saamen, auch nur in geringer Portion, gleichsam **Hüter und Wächter** agirten, oder als wann diese beygefügte Körner, **durch verborgene Krafft**, das Verfliegen des Campfers verwehreten, daher sie nicht auf die gäntzliche Bedeckung und Umschlüssung des Campfers sehen, oder denselben überall mit Saamen überschütten und vergraben, sondern sie achten es vor hinlänglich gnug zu seyn, wenn manchmahl nur ein weniges bey einer ziemlichen Quantität Campfer geleget werde, wie dann öffters beym Verkauff nur etliche Körner, als vermeynte Salve Garde mit hinzugeworffen werden, auch bey manchem Apothecker und Materialisten der gantze Vorrath mit solchen **wenigen Körnern, in liederlichen Schachteln**, verwahret wird.

§. 41.

Wie man den Campfer verwahren solle.

Man hat aber aller dieser Hüter und Wächter nicht nöthig, es brauchts weder Lein- noch andern Saamen hinzu zu thun, sondern man kan den Campfer an und vor sich selbst lange und viele Jahre hindurch, vielleicht Secula lang, vor dem Verfliegen verwahren und

aufbehalten, wenn man nur ein paar andere hierzu erforderte Umstände wahrnimmt: **Einmahl**, daß man ihn vor der äusserlichen **blossen Lufft, vors andere** und zwar **zuförderst**, vor der **warmen Lufft oder andern Wärme** verwahre; An dem ersten ist etwas gelegen, an dem andern Umstande aber noch weit mehr. **Das erste** zu observiren, so darff man den Campfer nur in Papier wickeln, oder aber (wenn man alle Præcaution brauchen will) in Blasen thun, selbe feste zubinden, und, wenn er also in Papier oder Blasen ist, ihn in bleyerne, zinnerne oder irrdene und gläserne Geschirre legen, auf die letzt aber die Geschirre zumachen. Ich habe ihn aus Curiositæt mit der verbundenen Rinder-Blase ins warme Wasser geschmissen, und ihn eine Stunde lang in siedendem Wasser gehalten, von dem Gewichte des Campfers aber keinen Gran verlohren, noch etwas, währendem Sieden, rüchen können. **Das andere** und vornehmste, wenn man ihn eben nicht so embsig verwickeln, in Blasen einpacken und verbinden will, ist diß zu observiren, daß man ihn beständig **am kühlen Orte** stehen habe: Man darff ihm nur legerement mit Papier umwickeln und also in Kastens oder Fässern in den Keller oder an einen andern kühlen Ort, da keine Sonne hinkommen kan, hinstellen: Ich versichere, daß sich in vielen Jahren kein Gran davon verlieren soll, als welches ohne Wärme impossible ist. Dagegen wird der Campfer gar leichte und **unvermerckt** verfliegen, wenn man ihn am **warmen** Orte stehen hat, ob auch noch so viel Pfeffer oder Lein-Saamen dabey wäre; in der Blase aber hält er sich dennoch, wie man vorher vernommen.

§. 42.

Vom Gebrauch des Campfers.

Der Campfer wird nicht nur in der Medicin und Chirurgie, sondern auch in der Feuerwerckerey und verschiedenen andern, die Medicin und Chirurgie nicht angehenden, Künsteleyen, als unter andern auch zu Vernis gebraucht, massen die camphorirte Vernisse, sowohl Animalia als auch Vegetabilia überaus wohl vor Insecta und allerhand Gewürme conserviren; der Campfer so bloß allein, bewahret das Rauch- und Peltzwerck vor Motten.

§. 43.

§. 43.

Wozu der Campfer in der Medicin und Chirurgie gebraucht wird, ist heute zu Tage zur Gnüge bekannt, und dazu nicht meines Thuns davon zu reden. Diß aber muß ich erwehnen, daß er überall, er mag auch gebrauchet werden, wozu man will, es sey in Apothecken, in der Medicin und Chirurgie oder auch bey andern Professionen, in seiner gantzen **Substantz und Miscela** adhibiret wird, aus keiner andern Ursachen, als weil er, schon an sich selbst, nicht nur ein **reines und subtiles**, sondern auch dabey **aufs intimeste gemischtes** chymisches Præparatum ist, folglich keiner neuern Præparation, Separation oder Melioration von nöthen hat: Wie dann schon ANGELUS SALA, die mit Campfer vornehmende **neue Künsteleyen** wiederrathen hat, und welches ich, vor meine Person, hiermit wohl bedächtlich will wiederhohlet auch absonderlich diejenige, die in der physicalischen Chymie nicht etwas gründliches gethan, treulich gewarnet haben, daß sie den Campfer mögen ungehudelt lassen, indem er, als ein gantz besonderes chymisches Mixtum, zumahl von unerfahrenen Arbeitern, gar nicht viel neue Künsteley vertragen kan, also meistentheils in seinen sonst guten Würckungen dadurch nur geschwächet und vergeringert, wo nicht gar verdorben und in seinem gantzen Wesen destruiret wird.

Campfer wird allezeit in gantzer Substantz gebraucht.

§. 44.

Ehe ich aber die usuale præparata Camphoræ zu machen lehre, finde ich vor nicht undienlich zu seyn, wenn ich vorher etwas von der Solution des Campfers und einigen nachdencklichen Menstruis erwehne, als woraus grossen theils des Campfers besondere Mixtion, Natur, Beschaffenheit und Affinitæt mit andern Mixtis wird können geurtheilet werden.

Von des Campfers Solution und Affinität mit andern Mixtis.

§. 45.

Gleichwie der Campfer durch und durch ein Mixtum inflammabile ist, also vereiniget er sich allerdings auch (wie schon gedacht) am liebsten und freundlichsten mit solchen Dingen, die seines gleichen sind, zuförderst mit inflammabilischen und an sich selbst auch brenn-

Solutio Camphoræ in Oleo & Spiritu Vini.

brennbar seyenden Menstruis, als dessen allernähest-verwandten Mixtis, nehmlich:

1) Mit allen Oelen, und
2) mit allen Spiritibus ardentibus, sie mögen schlecht oder mit andern Dingen abstrahirt und imprägniret seyn.

§. 46.

Campfer verflieget nicht in Spiritu Vini und Oelen.

Man darf sich nicht fürchten, wenn er in Oelen oder Spiritibus inflammabilibus solviret ist, daß er alsdenn so leichtlich verrüche oder verfliege, als wenn er gantz allein oder mit trockenen Dingen sich vermischt befindet. Selbst in der Vermischung mit dem flüchtigen und zarten Spiritu Vini hat es keine Gefahr, in Ansehung der Wegfliegung, indem vorher der völlige Spiritus Vini verrüchen oder verfliegen muß, ehe es an den Campfer kommt, welches man auf zweyerley Weise sehen kan: Einmahl: Wenn eine Solutio Camphoræ in Spiritu Vini destilliret wird, da gehet der blosse Spiritus Vini rectificatissimus zuerst gantz allein völlig über, ehe sich etwas substantielles vom Campfer anfängt zu erheben. Zweytens: Wenn man eine solche Solution gar anstecket, da erhebt sich auch bey dieser vehementen Hitze nicht das geringste Theilchen vom Campfer anfänglich oder vor dem Spiritu Vini, noch mit dem Spiritu Vini zugleich; Sondern es entzündet sich und brennet anfänglich der Spiritus Vini gantz allein in seiner gewöhnlichen Flamme, ohne daß ein Stäubchen vom Campfer zugleich mit brennete, ohngeachtet der Campfer noch so brennbar und leicht entzündlich ist; Der Campfer hingegen hält sich bis auf die letzte, und bis aller Spiritus Vini deflagriret, denn entzündet er sich erst, und brennet mit einer gantz anders gefärbten, dabey starck rußichten Flamme, also wiederum gantz allein: Aus welchen beyden Experimentis der Unterscheid der Flüchtigkeit zwischen Campfer und Spiritu Vini, und daß Spiritus Vini weit flüchtiger, als der Campfer ist, zur Gnüge erhellet, daß also auch der Campfer in Solutionibus oleosis nicht verrüchen kan.

§. 47.

Es vereiniget sich aber der Campfer nicht allein mit offenbahr-inflammabilischen Dingen, als Oelen und Spiritibus ardentibus, sondern auch mit solchen, die nur vom Principio inflammabili etwas participiren, ohngeachtet sie an sich selbst gar nicht inflammabil sind, ja so gar mit einem Menstruo, welches auch nicht einmahl vom Principio inflammabili participiret, sondern nur von einer solchen Sache, die mit dem Principio inflammabili grosse Affinität hat; Dergleichen Solutiones und Vereinigungen gewiß nachdencklich sind, um so viel mehr, weil sich ein jedes wiederum gantz distinct beym Campfer aufführet, und denselben, währender Solution, nicht einerley Gestalt verschaffet. Es distinguiren sich hiemit insonderheit zwey Menstrua salina: Eines, so mit dem Principio inflammabili begabet, ist der Spiritus Nitri, und das andere, so nur grosse Affinität mit dem Principio inflammabili hat, ist das Oleum Vitrioli. Was nun verschiedenes bey diesen beyden Menstruis mit dem Campfer vorgehet, kan ohngefehr hieraus ersehen werden:

Nachdenckliche solutiones Camphoræ.

1) Im Spiritu Nitri läst sich, wegen des dabey vorhandenen Principii inflammabilis, der Campfer schon weit leichter, und mit wenigerm Menstruo solviren, als in dem Oleo Vitrioli, allwo eigentlich nichts von dem Principio phlogisto zugegen, folglich, nach Proportion, es schon mehr erfordert, auch schwehrer mit der Solution hergehet.

2) Bey dem Spiritu Nitri ziehet der Campfer in Ansehung der grössern Affinität, in puncto principii inflammabilis, etwas vom concentrirtesten Acido, als bey welchem eben solch Principium eingebohren, gleichsam magnetischer Weise an und in sich, welches, wenn es nun mit dem Campfer vereiniget, selbigen gantz flüßig macht, und in Oel-Gestalt bringet, so, daß diese Solutio, als ein rechtes Oel, über den, guten Theils schwächer gewordenen, blossen Spiritum Nitri schwim-

schwimmet und die Solutio Camphoræ, von dem übrigen Spiritu Nitri separiret, zu sehen ist; Dahingegen gehet beym Oleo Vitrioli der Campfer in eine einerley aussehende Solution, es ist durch und durch zertheilet, und gleichförmig im gantzen Liquido, ohne die geringste Separation, vorhanden.

3) Die Solution mit Spiritu Nitri bleibt in egaler Farbe und erscheinet das ölichte Solutum kaum etwas gelblich, dahingegen die mit Oleo Vitrioli angestellte Solution nicht nur von Anfang an mehr gefärbter ist, sondern auch so an sich selbst, im stille stehen und im kalten, von Zeit zu Zeit, immer mehr und mehr rothbraun und zuletzt gantz dunckel-roth-braun wird.

§. 48.

Solutio Camphoræ in Spiritu Nitri vel Aqua forti.

Zur Solutione Camphoræ in Spiritu Nitri vel Aqua forti, wird zu ein Theil Campfer zwey Theil Spiritus, und wenn er gut ist, noch weit weniger erfordert: Man darf den Campfer nur Stückchenweise hinein werffen, so geschiehet die Auflösung in gar kurtzer Zeit; Damit man aber nicht meynen möge, als wenn allhier etwa nur eine blosse Liquefactio Camphoræ per se vorgienge, weil der Campfer in Gestalt eines Oels obenhin schwimmet, und im Gegentheil sich versichern könne, daß in diesem ölichten Liquido würcklich einiges Acidum, und zwar (wie ich erwehnet) concentrirtes Acidum Nitri zugegen, so darf man nur etwas Silber oder Quecksilber in diese Campfer-Solution werffen, das darinnen vorhandene Acidum wird in instanti, an das vor sich merckende Metall oder halb Metall gehen, und damit, weil es wiederum nähere Affinität mit diesen metallischen Dingen als mit dem Campfer hat, eine neue Solution machen, hingegen den vorhin aufgelösten Campfer in seinem vorigen esse völlig verlassen: Wäre bey der Solutione Camphoræ kein Acidum nitrosum, so würde gewiß mit blossem Campfer keine Solutio Lunæ aut Mercurii erfolgen.

§. 49.

§. 49.

Zur Solutione Camphoræ in Oleo Vitrioli (denn mit Spiritu Vitrioli gehet es wegen der allzu vielen Wäßrigkeit nicht an) werden zu ein Theil Campfer, wenigstens drey Theile Olei erfordert. Diese Solutio erfolget schon nicht so bald, als die vorige, jedoch auch noch ziemlich zeitig, wenn man mit einer kleinen Digestion zu Hülffe kommt, und wird selbige, wie gesagt, immer bräuner und dunckeler, dabey der Campfer-Geruch noch immer zu spüren ist. Woferne ich sie aber mit Oleo Vitrioli übersetze, und überflüßiges Menstruum hinzu giesse, so verlieret sich aller Campfer-Geruch, als welcher bey allen andern Solutionibus und auch sonsten nicht so leicht zu vertilgen oder zu verheelen ist, ja es hat diese mit Acido übersetzte Solution das Ansehen, als wenn der Campfer gar destruiret, oder aus einander gesetzet worden wäre, welches doch auch nicht ist, sondern der Campfer wird durch das übermäßige Acidum nur caschiret und versteckt gehalten, wie man hernach vernehmen wird. Es möchte diese Solutio wohl von den meisten daher möglich zu seyn beurtheilet werden, weil das Acidum vitriolicum das mächtigste und stärckste unter allen, dazu im Oleo sehr concentriret ist, folglich geschähe sie nur corrodendo; Allein, daß ich sie è Capite Affinitatis cum Principio inflammabili herzukommen judicire, ist die Ursache, weil diß Acidum, in Ansehung seiner sulphurischen Abkunft, sich überaus leicht und gern mit dem Principio sulphureo vel inflammabili selbst combiniret, wie wir solches im gemeinen Schwefel sehen, auch dessen in der künstlichen Schwefel-Macherey handgreiflich überführet werden, allwo etwas gar weniges φλογιςῦ eine gar grosse unproportionirte Quantität Acidi vitriolici dergestalt verlarvet und disponiret, daß es nicht nur die vorige Vereinigung mit dem Wasser versaget, sondern auch ein gäntzliches inflammabilisches Corpus wird.

Solutio Camphoræ in Oleo Vitrioli.

§. 50.

Der Campfer kan auch in Aqua Regis solviret werden, wiewohl

Solutio Camphoræ in Aqua Regis.

wohl eine proportionirte Quantität Menstrui darzu erfordert wird, und die Solution eigentlich nur von Seiten des Acidi nitrosi allein, und gar nicht von Seiten des Salis armoniaci oder von beyden zugleich geschiehet.

§. 51.

Solutio Camphoræ in Spiritu salis.

Mit Spiritu Salis kan man zur Noth wohl auch noch etwas erkünsteln; Allein, wenn auch eine Solution erfolget, so erfordert doch solche noch weiter Untersuchung, ob nicht was vom Acido Nitri aut Vitrioli mit drunter versiret? Acetum und andere gelinde Acida Vegetabilium, wie auch die Liquores alcalici haben dem Campfer nichts an.

§. 52.

Reductio Camphoræ.

So willig, so gern, so leicht und häuffig indessen vor gedachte oleöse und salinische Menstrua auch den Campfer solviren und in sich nehmen, so sind es doch nur lauter Dissolutiones in aggregato, oder solche, da nur immer der Campfer in kleine unsichtbahre Theilchen zertrieben wird, immittelst in seiner gantzen physicalischen Miscela, und also jedes Stäubchen vollkommener Campfer verbleibet, wie man sich dessen durch die Wiederherstellung des völligen Campfers aus dergleichen Solutionibus versichern kan, absonderlich, da mit Wasser versehene Menstrua, als der Spiritus Vini rectificatissimus oder vorgedachte beyde Menstrua salina, der Spiritus Nitri und das Oleum Vitrioli sind gebrauchet worden, ich meyne, wenn zu dergleichen Solutionibus Camphoræ gnugsam Wasser gegossen wird, da kommt den Augenblick, wie bekannt, der Campfer wieder hervor, wovon die physicalische Raison, daß sich der Campfer hierdurch wieder präcipitiret und reduciret, gar leichte abzunehmen ist: Es geschiehet nehmlich daher, weil das Wasser (bey denen beyden Spiritibus) mit den

Sali-

Salibus acidis und im Spiritu Vini rectificatissimo mit dem darinnen vorhandenen Wasser selbsten (als welches Wasser im Spiritu Vini das gröste Volumen ausmacht) weit nähere und mehrere Affinität hat, als diese Salia, oder das mit ölichten Theilen im Spiritu Vini verwickelte Wasser mit dem Campfer haben. Nur ist es bey der cum Oleo Vitrioli gemachten Solution um so viel mehr nachdencklich, wie sich dann darüber auch schon der Ritter BOYLE den Kopf zerbrochen hat, daß diese so dunckel-roth-braune Solution gleichwohl auf einmahl wieder alle Farbe verliehrt, und zu voriger Weisse kommt, so bald das Wasser dazu gegossen wird. Bey diesem eintzigen Phænomenon können sich dergleichen Leute, welche die chymisch-physicalische Vorfälle, Mixtiones & Resolutiones gerne mit Microscopiis, Zirckel, Lineal, Winckel-Eisen und Luft-Pumpen ergrübeln wollen, schon eine Weile lang divertiren, und vielleicht müde speculiren.

1) Denn erstlich haben sie Hagel-weissen Campfer und Wasser-weisses Oleum Vitrioli: Woher entstehet die roth-braune Farbe, von solchen zweyen weissen Subjectis? und weßwegen wird sie immer danckler und danckler?

2) Haben sie ein überaus starckrüchendes Mixtum vor sich, welches sonst nicht so leichte seinen Geruch verbergen läst: Warum und wie verbirgt es denn das Oleum Vitrioli? daß man auch nicht das geringste vom Campfer rüchen kan.

3) Haben sie das gemeine Wasser vor sich, so weder Farbe noch Geruch, noch sonsten was sonderbahres in sich hat: Wie und auf was Weise ist es capable, in einem Augenblick, Geruch und zwar starcken Geruch hervor zu bringen, da vorher keiner war? item in gleicher Geschwindigkeit eine so dunckel-roth-braune Farbe, da man kaum durchsehen kan, wieder

zu vertilgen? Gelt! Da wirds über die arme unschuldige Particulas Ignis hergehen, (als welche ohne dem alles gethan haben oder herhalten müssen, wenn man es sonsten nicht begreiffen kan) da wird Transpositio pororum, Facultas occulta, Fibratio Luminis, wo nicht gar Lusus Naturæ herhalten müssen, welches alles ich auch diesen guten ehrlichen und deßhalb gelehrt geheissenen Leuten samt ihrem gantzen Krahm von runden, ovalen, eckichten, glatten und stachelichten, spitzigen, Angel-hackichten, Stangen- und Schwerter-mäßigen Gehirn-Particulchen von Hertzen gerne gönne, wenn sie nur damit in ihren Studier-Stuben blieben, und nicht bis in die chymische Laboratoria kämen, oder die, mit lauter demonstrativen Sachen umgehende offenhertzige und recht redliche Chymie damit verkleistern, verfinstern und verunehren wolten, indem diese künstliche Wissenschaft dergleichen unbeweißliches, und zu nichts in der Welt als zu lauter Confusion und längerer Beybehaltung der Ignoranz dienendes Wörter-Zeug gar nicht bedarf, sondern sich mit der erweißlichen einfältigen Wahrheit begnügen lässet.

§. 53.

De Resolutione Camphoræ.

Um aber wieder zu unserm Campfer zu kommen, so dienet zu wissen, daß, ungeachtet ich gesagt, oberwehnte Menstrua salina machten nur eine blosse Dissolutionem in aggregato, man deßhalb nicht gedencken müsse, als könne mit dem Campfer gar keine Resolution oder Auseinandersetzung vorgenommen werden: Es kan solche Resolutio allerdings, auch nur mit gedachten beyden Menstruis, mit einem guten Spiritu Nitri & Oleo Vitrioli veranstaltet und vollführet werden, wenn man nehmlich den Campfer damit nicht nur eine Zeitlang digeriret, sondern auch zum öftern in Retorten destilliret: Wiewohl weder diese Arbeit, noch die, so mit Solutionibus metallicis oder mit dem Phosphoro und andern Subjectis in Bearbeitung des Campfers können angestellet wer-

werden, eigentlich hieher zu unserm jetzigen Vorhaben und publiquen Lectionen nicht gehören.

§. 54.

Præparata usualia Camphoræ.

Wir besehen vielmehr die noch übrig seyende pharmacevtisch-chymische Præparata und Anwendungen des Campfers: Da kommen uns zuförderst zweyerley, welche, vor allen andern, noch am allergebräuchlichsten sind, vor die Hand: Eins ist der Spiritus Vini camphoratus oder die Solutio Camphoræ in Spiritu Vini, und das andere ist das Oleum Camphoræ. Mit beyden wird allerhand Veränderung vorgenommen, wiewohl mit dem Oel mehr als mit dem Spiritu, der doch in weit grösserer Quantität und heute zu Tage wohl überall gebrauchet, ja mit welchem Spiritu in Apothecken vielleicht der meiste Campfer consumiret, dagegen das Oleum Camphoræ an den meisten Orthen gar nicht, an einigen aber nur wenig und selten, gebrauchet wird.

§. 55.

SPIRITUS VINI CAMPHORATUS.

Wie ordinairer SPIRITUS VINI CAMPHORATUS soll gemachet werden, habe ich nicht nöthig zu sagen, theils, weil es einem jeden gnugsam bekannt, daß es keiner künstlichen Arbeit oder besondern Handgriffe, sondern schlechterdings der blossen Hineinwerffung des Campfers in höchst rectificirten Spiritum Vini bedarff, da man, wenn es ein Weilchen gestanden, und der Campfer zergangen, es eintzig und allein unter einander schüttelt; Theils auch, weilen ich schon vorher etwas davon erwehnet. So einfältig und leicht aber diese Solution kan gemachet werden, so hat doch solche auch nicht können vor unnöthigen superklugen Künsteleyen unangefochten bleiben, ungeachtet man sich mit dergleichen Dingen offenbahr prostituiret. Es giebt Vorschrifften, daß man anderthalb Untzen Campfer zu einem Pfund Spiritus Vini rectificati nehmen, beyde zusammen digeriren, und es hernach NB. per alembicum destilliren soll, wobey vorgegeben wird, die

digestio et destillatio geschehe, damit sich beydes desto *exacter* vereinigte, da doch diese höchst lächerliche Procedur wahrhafftig Gelegenheit zur *disunion*, also zum contrario, giebt, indem, wie man vorhin vernommen, der Spiritus Vini gantz allein und kaum etwas mit Campfer Geruch inficirt übergehet, die gantze Quantität des Campfers selbst aber, allerdings zurück und im Kolben liegen bleibt: Heißt diß eine exacte Vereinigung, wenn zwey vorher würcklich vereinigt gewesene Dinge wieder von einander geschieden werden? D. ROTHE, und noch ein anderer, sonst gelehrte Mann, rathen, Sal Tartari mit dazu zu nehmen, und den Spiritum Vini camphoratum zu destilliren, so bekäme man einen Spiritum in Aqua non præcipitabilem, sie machen fast ein Wunder draus, und setzen nachdenckliche Expressiones dabey; Allein, es dienet zur Nachricht, daß man deßwegen doch keinen rechten camphorirten, sondern ebenfalls einen nur etwas nach Campfer rüchenden Spiritum destillatum erhält, welches endlich kein Wunder ist, weil der Campfer ein so überaus starck rüchendes Mixtum, wovon gar leichtlich etwas kan eingestänckert oder inficiret werden. Es möchte aber dieses allerzartest-rüchende, so, währender Abstraction mit dem Spiritu Vini übergangen, in einem gantzen Quart kaum ein paar Gränchen ausmachen, wenn es möglich auszuscheiden, und wiederum darzustellen wäre, wie solches alles aus dem in Kolben vorhandenem remanente accurat kan nachgerechnet werden. Ist mehr Campfer drinn, so etwas der Rede werth wäre, und daß mans auch mit Recht einen Campfer-*Spiritum* nennen könnte, so wird sich solcher gewiß mit der Vermischung des Wassers, in der Lactescirung, zeigen, und wird auch solcher Spiritus in so weit nicht das geringste voraus haben, ob ich etwas Campfer durch die Sublimation in den Spiritum Vini jage, oder ob ich ein dergleichen weniges nur hineinwerffe, ohne ihn zu destilliren; Ist aber kein substantieller Campfer in solchem Spiritu Vini abstracto, (wie er denn würcklich nicht ist, oder durch die Destillation,

lation, ohne Sublimation mit dem Spiritu Vini nicht übergehen kan,) was Wunder ist es denn, daß sich auch wieder keiner heraus præcipitiret? Wie kan sich denn etwas præcipitiren, wenn nichts dar ist? Um guten Campfer Spiritum zu machen, braucht es gewiß nicht einer Destillation, sondern der blossen Solution und Vermischung des Campfers mit dem Spiritu Vini rectificatissimo: Die Proportion kan jeder nach diesem oder jenem Umstande verändern; Aufs höchste nimmt eine Untze Spiritus sechs Drachmas Campfer in sich.

§. 56.

Spiritus camphorati alii.

Sonsten können auch andere Spiritus ardentes eben so gut, als der schlechte Spiritus Vini rectificatus, zum Exempel, Spiritus Formicarum, Lumbricorum, Nervinus, Rorismarini, &c. das so genannte Aqua Sclopetaria spirituosa oder das stärckste L'Eau d'Arquebusade, und andere Spiritus abstractitii et fermentati camphoriret werden. Man vermischt auch den gemeinen Campfer-Spiritum mit verschiedenen andern Sachen, und giebt demselben alsdenn diesen oder jenen Bey-Nahmen, zum Exempel. Wenn Pulvis seu Essentia Croci darunter gemischet wird, so heist es Spiritus camphoratus crocatus; Solviret man Myrrham et Aloën in Spiritu Vini camphorato, so viel er annehmen will, oder man saturirt die Essentiam Myrrhæ et Aloës mit Campfer, so viel sie solviren wollen, so heißt diß Mixtum sodann: Spiritus Vini camphoratus contra Gangrænam und so weiter.

§. 57.

OLEUM CAMPHORÆ.

OLEUM CAMPHORÆ wird auf vielerley Art verfertiget, es können aber alle gar füglich in zwey Haupt-Arten getheilet werden, so daß ich sagen kan: Oleum Camphoræ wird

a) entweder per Solutionem oder
b) per Destillationem gemacht.

§. 58.

§. 58.

OLEUM CAMPHORÆ per Solutionem.

OLEUM CAMPHORÆ per Solutionem kan man wiederum auf zweyerley Art verfertigen,

1) entweder, wenn ich Campfer in einem Oleo expresso, als in Oleo Amygdalarum, Olivarum oder irgends einem andern Oele, in einer beliebten Proportion, auflöse.

2) oder aber, wenn Campfer in Spiritu Nitri solviret, und das drüber schwimmende Oleum separiret wird, als wovon schon oben erwehnet worden. Und ist dieses letztere mit Spiriru Nitri verfertigte Oleum Camphoræ noch eines von denen allergebräuchlichsten.

§. 59.

OLEUM CAMPHORÆ per Destillationem.

OLEUM CAMPHORÆ per Destillationem wird auf gar vielerley Weise gemacht, wovon aber die meisten nicht viel nutz sind, weßwegen ich solche auch nicht einmahl anführen mag; damit ich aber doch auch hierinnen das meine thue, so sollen etwa dreyerley, als die noch üblichste von dieser Art, erwehnet werden.

1) Man macht Oleum Camphoræ, wenn ich ein Theil Campfer mit drey oder mehr Theilen Bosi rubræ oder einer andern laimichten Erde vermische, die Mixtur in der Retorte und offenem Feuer destillire, das destillatum liquidum ad interim verwahre, das sublimatum, so noch lauter völliger Campfer ist, wiederum mit drey, vier oder mehr Theilen laimicht-oder bolarischer Erden vermische, es wieder destillire, das liquidum zu dem ersten verwahrten gieße, den sublimirten Campfer abermahls mit frischem Bolo versetze, und hiemit so lange continuire, biß sich, währender Destillation, nichts mehr sublimiret, sondern alles liquide übergangen, da man denn die sämtliche Destillationes, oder alles, nach und nach, colligirte Liquidum in eine gläserne Retorte gießen, es rectificiren,

sciren, endlich vom übergegangenem das Oleum separiren und verwahren kan.

2) Das zweyte und dritte ist ein Oleum Camphoræ compositum; Eines wird gemacht mit Oleo Terebinthinæ: Man nimmt ein Theil Campfer und vier Theile Olei Terebinthinæ, bricht den Campfer in kleine Stückchen, schüttet ihn in ein gläsern Retortchen, und das Oel drüber, digeriret es einige Tage lang und destilliret es über. Einige lassen es bey der ersten eintzeln Destillation bewenden; andere aber nehmen das destillirte Oel, vermischen es wieder mit dem sublimirten Campfer, und wiederhohlen etliche mahl die Destillation: Ich habe es sechsmahl mit neuen Retorten wiederholet, es hat sich aber allezeit noch etwas Campfer sublimiret, und dabey jedesmahl ein merckliches abgeschieden, und im residuo, so zu reden, sich figiret, indem nach applicirtem Glühe-Feuer allemahl etwas terrestrisches zurück geblieben, welches in so weit sehr nachdencklich ist, weilen beyde hierzu employrte Subjecta von zarter und flüchtiger Natur sind, und beyde unter die so genannte ätherische Corpora pflegen gerechnet zu werden; Ich sage, es ist sehr nachdencklich, daß von solchen zweyen zarten und flüchtigen Mixtis, durch die blosse Digestion und Destillation, ohne dem geringsten und fernern Zusatz, gleichwohl so was fixes, im Glühe-Feuer bestehendes, bey jeglich wiederholter Destillation, entstehet und sich abscheidet.

3) Das dritte wird aus Campfer und Venedischer Seiffe, wie die zwey vorige destilliret, cohobiret und rectificiret, wird auch wohl Oleum Camphoræ arthriticum genennet.

Diese drey Olea haben alle etwas empyrevmatisches an sich. Es machen aber einige Leute von denen beyden erstern deshalb Wercks, weilen sich kein Campfer daraus mehr niederschlüge, wenn Wasser darzu gegossen würde, als wie man sonsten bey denen an-

dern Campfer Solutionen siehet. Bey dem ersten hat sich MONS. LEMERY vergangen.

(1) Daß er meynet, als wäre das Oleum Terebinthinæ mit dem Campfer von gleichmäßiger Flüchtigkeit, und giengen beyde zugleich über.

(2) Daß er vorgiebt, es destillire der Campfer gantz und gar mit dem Oleo Terebinthinæ, maßen man vorher vernommen, daß ich bey dem sechsmaligen reiterirten Destillationen, jedesmahl separirt und sublimirten Campfer vorgefunden.

Dazu so will es schon etwas sagen, den ordinairen rafinirten Campfer in forma Olei über zu destilliren; wiewohl ich frey gestehe, daß alle diese Destillationes wenig oder nichts nutzen, und es besser gethan wäre, wenn man zu Medicinisch und Chirurgischen Absichten, nicht viel am Campfer künstelte, sondern solchen lieber in seiner völligen Mixtion gebrauchte. Von allen übrigen Oleis Camphoræ, welche bald mit Sale Tartari & Sale communi, bald mit Talco, bald mit Milch und Malvasier, bald mit andern wunderlichen additamentis sollen destilliret werden, mag ich nicht einmahl was erwehnen, noch vielweniger von demjenigen, so im Brandenburgischen Dispensatorio stehet, weil es das allereinfältigste von allen ist.

§. 60.

OLEUM CAMPHORÆ AUREUM.

Es giebt auch Medici, welche Essentiam Succini mit Campfer saturiren, oder in der Essentz so viel Campfer solviren lassen, als sie annehmen will, so alsdenn von ihnen OLEUM CAMPHORÆ AUREUM genannt wird, indessen doch kein Oleum, sondern nur eine Solution in Spiritu ardente ist. Sonsten werden an einigen Orten noch folgende Præparata, nemlich: Aqua et Flores Camphoræ gebraucht.

§. 61.

§. 61.

AQUA CAMPHORÆ ist insonderheit von dem ehemahligen gelehrten Doctor Wedel sehr gelobet worden, welches weiter keiner andern Präparation bedarff, als daß man Campfer anstecke, solchen brennenden Campfer in gemeinen destillirten Wasser extinguire und zuletzt das Wasser filtrire.

AQUA CAMPHORÆ.

§. 62.

Von so genannten Floribus Camphoræ giebt es Flores Camphoræ simplices, et flores Camphoræ compositi, FLORES SIMPLICES sind nichts anders, als das erste, zarteste und flüchtigste, so sich, bey der Sublimation des Campfers, erhebet, welches aber gar nicht etwas besonderes, oder vom Campfer abgeschiedenes, sondern der pure zarteste Campfer in seiner völligen Mixtion ist.

FLORES CAMPHORÆ SIMPLICES.

§. 63.

Die FLORES CAMPHORÆ COMPOSITI bestehen gemeiniglich aus einer Untze Campfer, und einem Quentchen Florum Benzoës, da man diese zwey Stücke unter einander reibet, und es hernach zusammen wieder sublimiret.

FLORES CAMPHORÆ COMPOSITI.

§. 64.

In Holland präparirte man zu meiner Zeit zwey Medicamente camphorata in einer Operation, welche sie damahls gantz geheim hielten, daran jedoch eben nicht so was besonders war: Sie nehmen vier Untzen Salis Armoniaci, eine Untze Lapidis Hematitæ und anderthalb Untzen Camphoræ, jedes wird a part pulverisiret, hernach alles dreyes unter einander gemischet, in einen gläsernen Kolben gethan, und etwas von einem Spiritu oleoso abstractitio fragranti, entweder vom Spiritu Lavendulæ, oder vom Spiritu Rorismarini, oder vom Spiritu Corticum Ligni Saffafras, oder von allen dreyen zugleich drauf gegossen, Helm und Vorlage appliciret, die Fugen lutirt,

Andere Medicamenta camphorata.

tirt, zuerst in einer Sand Capellen digeriret, hernach destilliret, und endlich sublimiret, so bekommen sie einen Spiritum und einen Sublimat, oder eine Especce von Floribus Camphoræ compositis.

§. 65.

Alt-Väterische Medicamenta camphorata.

Vor diesem verfertigte man noch vielerley Medicamenta, dazu Campfer, als ein Haupt-Ingrediens kam, welche aber an den meisten Orten abgeschafft sind: Solches war Essentia Camphoræ alexiteria, Essentia Camphoræ anticolica, nephritica et uterina, Elixir Camphoræ, Tinctura antipleuritica, Balsamum caphuratum, Acetum Bezoardicum Salæ, Electuarium camphoratum Cratonis, Aqua Bezoardica Rulandi et Londinensis, Electuarium antipestilentiale Kegleri, Trochisci de Camphora, Aqua Alexipharmaca, Aqua Cordialis, Aqua Vitæ contra Pestem, Electuarium de Ovo, Morsuli contra Pestem, Philonium Persicum, Elixir præservativum, Essentia Pectoralis, Laudanum camphoratum, Pulvis Bezoardicus, Pulvis contra Palpitationem Cordis, contra Variolas et Morbillos, Sotirella parva, Species Diarrhodon Abbatis, Species pro Epithemate Cordis, Species Liberantes, und allerhand Zeugs mehr.

§. 66.

Noch gebräuchliche Medicamenta camphorata.

Heute zu Tage kommt Campfer noch zu verschiedenen Epithematis und Amuletis item zum Spiritui Theriacali, und der damit zu machenden Mixturæ simplici zum Theriacæ Andromachi, de Citro et cœlesti, zum Elixir antifebrili Krugii, zum Spiritui cephalico, zum Aquæ Theriacali, auch zu sehr vielen Pflasters, Ceratis, Unguentis, Balsamis, Speciebus und Umschlägen etc. deren Beschreibungen (wem damit gedienet) in den gedruckten Dispensatoriis, und andern Büchern, auch zum theil in den Dissertationibus de Camphora können nachgesehen werden, weil es zu weitläufftig fallen würde, alle diese Dinge anzuführen, oder darüber zu glossiren.

§. 67.

Wenn Campfer in FORMA PULVERIS, entweder unter andere Pulver, oder auch unter Pflaster, Salben und dergleichen soll gemischet werden, so ist es allerdings das bequemste Mittel, da er sich, an sich selbst, nicht zum zarten Pulver will zerreiben lassen, daß man ihn mit etlichen Tropffen Spiritus Vini rectificatissimi irroriren, und durch solches intermedium dazu accommodire: Wäre es eine Sache, wozu man nicht gerne Spiritum Vini haben wolte, so darff man sich deßhalb (solcher Beyhülffe) im geringsten nicht befürchten, sondern das Pulver nur eine kleine Weile der Luft exponiren, so wird sich das wenige vom Spiritu gleich verlieren, und den Campfer allein hinterlassen. Da auch der Campfer, wie bekannt, gar öffters unter äusserliche Species & Pulveres zu nehmen verordnet wird, so dienet zur Nachricht, daß man dergleichen Dinge niemahls in grosser Quantität auf den Vorrath machen möge, oder wenigstens den Campfer nicht unter solchen Vorrath mische, sofern dergleichen Pulver nicht können in zugestopften oder mit nasser Blase verbundenen Gläsern verwahret werden, indem sich nach und nach, wo nicht alles, doch das meiste, verzehret oder verlieret, sondern, daß man solch leicht verfliegendes Subjectum lieber allemahl erst kurtz vorher, ehe das Pulver oder die Species sollen gebrauchet werden, in der erforderten Proportion, hinzu mische.

PULVIS CAMPHORÆ.

§. 68.

Wer endlich den Campfer unter wässerige Dinge gebrauchen will, der kan ihn noch am allerbesten mit trockenen geschälten Mandeln dazu disponiren, wiewohl mehr, als noch einmahl so viel von Mandeln, gegen das Gewichte vom Campfer gerechnet, zum Exempel etwa vier Scrupel Mandeln zu eine halbe Drachma Camphoræ muß genommen und beydes zusammen vorhero wohl contundiret werden. Ferner disponiret man auch den Campfer mit Vitello Ovi zur wässerichen Mixtur, und nimmt ohngefehr einen

Wie der Campfer zum Gebrauch unter wässerige Dinge zu disponiren.

nen Dotter zu zwey Scrupel Campfer; Der Zucker hingegen, der doch sonsten auch ein bequemes Intermedium, und trockenes Menstruum zu Oele, Hartz und dergleichen inflammabilischen Mixtis ist, will, ohngeachtet man auch schon dreymahl mehr nimmt, beym Campfer lange nicht so guten Effect beweisen, sondern läst ihn, wenn wässeriche Sachen dazu kommen, viel eher, als vor erwehnte zwey andere Intermedia wieder fahren.

Das ein und dreissigste Capitel.
DE
CARDAMOMO,
oder
von der Cardamome.

§. I.

Vorerinnerung.

Ich komme zu einem andern Subject, so Cardamomum genannt wird. Ein aus Ost-Indien kommendes, sonst auch mit unter die Gewürtze gerechnetes vegetabilisches Subjectum. Wir haben überhaupt, an gar sehr vielen ausländischen Dingen noch Mangel von ausführlichen, gründlichen und wahrhafften Nachrichten, so daß man von verschiedenen von viel hundert Jahren her, in Europa eingeführten und täglich gebräuchlichen Exoticis noch nicht die geringste zuverläßige Nachricht von deren rechten Abkunft, Gewächsen oder was es sey, hat erfahren können. Von einigen heist es: Der und der hat es beschrieben, ein Kupffer davon stechen lassen und so weiter. Wenn man aber zwey, drey oder mehrerley und gemeiniglich contradicirende Beschreibungen und Kupffer wieder davon siehet und zwar von Leuten, die selbst in Indien

dien gewesenund jeder sagt: Er habe es selbst gesehen und nach dem Leben zeichnen lassen, die Figuren und Beschreibungen aber dennoch nicht übereinkommen, sondern mercklich different sind, so weiß man wiederum nicht, welchem man glauben soll.

§. 2.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Unter diese mangelhafte Nachricht, und uns noch nicht hinlänglich gnug beschriebene ausländische Pflantzen und Gewächse mag ich auch das Cardamomum rechnen, und könnte man, wer dazu Lust hätte, mehr als diese Abhandlungs Zeitlang, eintzig und allein, von der grossen Confusion derer Scribenten über die Cardamomen reden; Es ist uns aber weder nöthig noch nützlich mit solchen meist ungewissen Dingen, die edle Zeit zuzubringen; Nichts destoweniger will ich doch dasjenige, was ich etwa noch, als das beste, von allen Nachrichten zu seyn, ausgeklaubet, mit wenigem communiciren, im übrigen aber um so viel eher auf die Haupt-Sache selbsten eilen.

§. 3.

CARDAMOMUM MINUS.

Unser vorhabendes Subjectum soll eigentlich die allergebräuchlichste Sorte von Cardamomis, nehmlich CARDAMOMUM MINUS die kleine Cardamome seyn, als welchem einige noch dreyerley andere Sorten hinzufügen, also vier Species Cardamomi angeben, nehmlich

1) Cardamomum majus,
2) Cardamomum medium,
3) Cardamomum minus,
4) Cardamomum minimum.

Wenn es aufs sortiren ankommt, so haben sie recht und könnte man zur Noth noch etliche Sorten machen. Ich kenne aber eigentlich nicht mehr, als drey rechte, sich offenbahr distinguirende Species.

(1) Eine ist Cardamomum majus, so einige auch Cardamomum longum heissen.

(2) Das zweyte ist Cardamomum medium, so wiederum von manchen auch Cardamomum rotundum genennet, und

(3) Das dritte ist Cardamomum minus.

Diese drey distinguiren sich, dem äusserlichen Ansehen und der innerlichen Beschaffenheit nach, gar mercklich, unter und vor einander. Cardamomum minimum, so das vierte seyn soll, ist eben dieselbe dritte Species und weiter nichts unterschieden, als daß es kleinere Früchtchen sind. Wenn man aber dieserhalb, nehmlich dem äusserlichen blossen, entweder kleinern oder grössern Ansehen nach, die Species Cardamomi sortiren wollte, so könnte man

1) Cardamomum maximum.
2) Cardamomum longum majus.
3) Cardamomum longum minus.
4) Cardamomum rotundum majus.
5) Cardamomum rotundum medium.
6) Cardamomum parvum.
7) Cardamomum minus, und
8) Cardamomum minimum.

Also achterley und vielleicht noch mehr Sorten herausbringen: Zu was würde es helffen? gewiß zu nichts. Nachdem gleichwohl aber drey Sorten sich herfür thun, so würcklich hier und dar differiren, so wollen wir doch solche vorher, um desto gewisser, unser allgemein usuales Cardamomum kennen und entscheiden zu lernen, auch in etwas besehen, absonderlich, da verschiedenen die andere Species nicht so wohl wie die kleine mögen bekannt seyn.

§. 4.

CARDAMOMUM MAJUS.

CARDAMOMUM MAJUS OFFICINARUM CAS-

CASPARI BAUHINI, Cardamomum majus vulgare GERHARDI & PARCKINSONI & Cardamomum majus BONTII ist die lange Cardamome, so die gröste Menge von Kerne hat, zugleich aber, der Krafft nach, die allerschlechteste ist.

IUS OFFICINARUM vel VULGARE.

§. 5.

CARDAMOMUM MEDIUM CASPARI BAUHINI & TABERNÆMONTANI. Item Cardamomum mediocre CORDI ist die rundliche Cardamome, so weniger Kerne, als die grosse, hingegen mehrere, als die kleine hat und so auch der Kraft nach, die Mittel-Strasse hält, ein gut Theil besser als die grosse lange Cardamomen, hingegen aber auch ein gut Theil schlechter ist, als die kleinere Art.

CARDAMOMUM MEDIUM.

§. 6.

Die kleinere oder dritte Species wird von CASPARO BAUHINO CARDAMOMUM MINUS simpliciter in officinis dictum, von GERHARDO und PARCKINSON Cardamomum minus vulgare, von BONTIO Cardamomum minus, von JOHANNE BAUHINO Cardamomum minus cum siliquis seu thecis longis & brevibus und im Horto Malabarico Elettari genennet. Dieses ist die kleineste, hat die wenigste Körner, dagegen aber, vor beyden vorigen, die gröste und meiste Kraft.

CARDAMOMUM MINUS.

§. 7.

Diese drey uns bekannte Species Cardamomi kommen, so viel mir jetzt beyfällt, in folgenden Umständen überein.

Worinnen die species Cardamomi übereinkommen.

(1) Sie haben alle drey Fructus Tricapsulares, oder jede Cardamome, es sey die grosse, mittlere oder kleine, haben ihre Körner in dreyen verschiedenen Cellulis, zwar in einem General-Behältniß, welches die Körner und Zellchen umschliesset, jedoch so, daß jede Zelle mit einer subtilen Scheidewand inwendig versehen ist.

(2) Sind sie alle drey mit einer membranösen Schale, an deren auswendigen Seite lauter erhobene gerade Linien hinauf lauffen, versehen, und welche Schaale nach Proportion der mehr und mehrern Reiffigkeit, auch von Zeit zu Zeit, immer bräuner und bräuner wird.

(3) Rüchen und schmecken die Körner von allen dreyen Cardamomisch.

(4) Die lange und kleine Cardamomen kommen auch noch hierinnen überein, daß sie egalement Fructus triquetri oder dreyeckicht sind, dagegen die mittlere zwar ins gedritte, wo die Scheidwände an die Schale treffen, einen inwärts gebogenen Kniff haben, im übrigen aber rund sind.

(5) Ferner wachsen die grosse und kleinere fast einerley, auf weit von einander stehenden langen Stengeln, dagegen die mittlere Sorte Fructum racematim compactum ausmachen und wie kleine Trauben an einem sehr dicken Stiele sehrgedrungen wachsen.

§. 8.

In welchen Umständen die Species Cardamomi unterschieden seyn.

Sie sind aber in folgenden Umständen wiederum augenscheinlich unterschieden:

1) Der äusserlichen Gestalt und Grösse nach, wie ich allbereits erwehnet.

2) Der Farbe nach, an der Schale, da die kleine Cardamomen allezeit die lichteſt weißlichſten, die lange oder grosse hingegen gemeiniglich die allerdunckelsten und schon gantz bräunlicht, die mittlere oder runde Cardamomen aber wiederum nicht so braun, wie die grossen, und nicht so hell-weiß wie die kleinen, sondern auch hierinnen ins Mittel seyn, welche zwey Differentzien noch mit giengen, allein sie sind

3) auch an der Kraft und zwar am mercklichsten unterschieden: Die grosse Cardamome giebt kaum eine Spur vom Oele, die mitt-

mittlere etwas mehr, und die kleine am meisten, ungeachtet es eben keine Menge, sondern auch sparsam gnug ist, so kan ich doch jeden die Proportion und Difference versichern.

4) Ratione Extractionis sowohl mit Spiritu als Wasser ist der Unterscheid eben nicht von Consideration, sondern sie sind fast einerley, wiewohl doch auch hierinnen die kleine Cardamomen eine kleine Præference zu haben bezeigen.

§. 9.

Falsches Vorgeben von dem Cardamomo majori.

Daß aber das Cardamomum majus oder vielmehr die in der Capsul vorhandene Körner, die Grana Paradisi seyn, wie gleichwohl in denen allermeisten Büchern stehet und von denen Gelehrten bis auf den heutigen Tag gantz keck vorgegeben wird, als wenn es eine ausgemachte Sache sey, dergestalt, daß es ihnen gleich viel gilt, sie nennen die grosse Cardamomen, Cardamomum majus oder Grana Paradisi, item vice versa ob sie die Grana Paradisi wircklich Grana Paradisi oder Cardamomum majus heissen, ich sage nach meiner wenigen Erfahrung und angestellten Untersuchung, verhält sichs nicht so.

§. 10.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Ich will anjetzo eben nicht untersuchen und sagen, was Grana Paradisi, Melegueta, Manighette, Malaguetta, Manegetta und Milleguetta seyn oder von was vor einem Gewächse sie kommen, indem ich von solchen vor dißmahl weiter nicht handele, als occasionaliter, da sie bishero von denen meisten Scribenten vor Cardamomen ausgegeben werden; Ich will auch nicht verneinen oder bejahen, ob Grana Paradisi von einer solchen Birnen-gestalten Frucht, kommen, welche MATTHIOLUS und andere mehr Cardamomum maximum betituln, sondern ich will nur dieses behaupten, die Pflantze sey, was es will und die Frucht sey auch gestaltet, wie sie will, daß die Grana Paradisi wenigstens keine Cardamomen seyn oder den Titel von Cardamomen meritiren, folglich in solcher Benennung und Vergleichung alle diejenigen, die es gethan, hierinnen erweißlich geirret: Massen die Grana Paradisi weder Geruch noch Geschmack

vom Cardamomo haben, noch irgends worinnen, auch mit dem allerschlechtesten Cardamomo, weder durch Destillation, noch Extraction auf keine, auch nur verdächtige oder muthmaßliche Weise übereinkommen, sondern hauptsächlich darinnen differiren, daß solche Grana Paradisi eine Pfefferhafftige, überaus starck beissende Natur, dergleichen in allen Cardamomis nicht zu erweisen, haben. Das anmuthig scharffe und einiger massen wenig beissende Wesen in Cardamomis ist meistentheils im Oleo essentiali und kaum mercklich im resinoso, dagegen ist das beissende Wesen bey denen so genannten Paradieß-Körnern offenbahr im resinoso, und kaum mercklich im oleösen destillirten Wasser vorhanden; Dazu ist es so hefftig, daß man auch das allergeringste Stäubchen vom gekosteten Extracto resinoso Granorum Paradisi kaum in etlichen Stunden von der Zungen loß werden kan, sondern solches derselben ein überaus empfindliches Brennen verursachet: Anderer Discrepantzien anjetzo nicht einmahl zu gedencken.

§. 11.

CARDAMOMUM MINUS.

Ich verlasse so wohl die Grana Paradisi, als auch die andere beyde würcklich grosse und mittlere Cardamomen und will mich nur an die in Officinis und in der Medicin mehr gebräuchliche kleineste Art, an das CARDAMOMUM MINUS, als unser eigentliches Subjectum, halten.

§. 12.

Beschreibung des Cardamomi minoris.

Solches ist ein Saame oder Frucht von einer Ost-Indischen Pflantze, welche in Horto Malabarico Elettari und von den Indianern auch wohl Endzal genennet wird. Es wächset daselbst auf der Insul Cananar, Sumatra und Java, am häuffigsten aber in Ceilan, welche die Holländer denen Portugiesen Anno 1663 abgenommen haben. Im eilften Tomo des gedachten Horti Malabarici sind davon zweyerley Kupfer in drey Platen verzeichnet; nächst dem findet man zwey Abbildungen, nehmlich vom Cardamomo majori & minori, in des JACOBI BONTII Historia, als welcher sich rüh-

rühmet, vom Cardamomo, so er wohl tausendmahl wachsend gesehen, zum allerersten der Welt eine Abbildung ertheilet zu haben. Die Pflantze des Cardamomi minoris wird in specie vor ein Rohrhafftes Gewächse angegeben, wie solches des BONTII Figur, dem Stengel nach, deutlich exprimiret, indessen differiret solche gar sehr mit der andern im Horto Malabarico, und müssen wir freylich dahin gestellet seyn lassen, welches die ähnlichste und beste, ob wohl die im Malabarischen Garten befindliche der andern in so weit vorzuziehen ist, daß man dabey auch noch die Früchte oder den Saamen selbst abgebildet findet. Die Blumen sollen ebenfalls weißgelblich aussehen, aus welcher, wenn sie abfielen, auch nach und nach dieser Saamen herfür komme. Die im Munting vorhandene Figuren von denen Cardamomis arborescentibus gehen uns nichts an, weil es Africanische Cardamomen und Zweiffels ohne gantz andere Gewächse seyn.

§. 13.

Was das Cardamomum minus sey.

Unser Asiatisches oder Ost-Indisches Cardamomum minus officinale ist demnach ein in einer dreyeckichten membranösen Capsul eingeschlossener Aromatischer Saame, welche drey Winckel oder Ecken inwendig mit drey überaus subtilen Scheidwändchen versehen sind, daß die darinnen vorhandene Körner dadurch separirt wachsen und angetroffen werden: Jede Capsul stehet auf seinem eigenen gantz freyen Stengel und hat oben einen kleinen Zirckel oder wenn solcher abgefallen, gantz kleines Knöpfchen bisweilen, wiewohl auch dieses sich gemeiniglich abnutzet. Ausserlich ist sie weißgelblich und inwendig gantz weiß.

§. 14.

Von den Körnern.

Die Körner selbst, deren zwölff, dreyzehen, vierzehen manchmahl mehr, manchmahl weniger angetroffen werden, sind von aussen abermahls mit einer purpurfarbenen, bisweilen auch nur röthlich-braunen, wiewohl nicht leicht separablen Schaale umgeben, an der äusserlichen Gestalt bald viereckicht bald fünfeckicht, gemei-

niglich irregulair, von Seiten derer Scheidewände platt, von Seiten der Capsul aber etwas zugerundt, als welche irregulaire Form, sie durch die im Wachsthum fortgehende Pressung empfangen, nachdem alle überaus genau und feste über einander liegen und dergestalt, gleichsam immer gedruckt fortgewachsen; inwendig aber sind sie weiß, jedoch also, daß sie von der Peripherie an, bis nach dem Centrum zu, auch hierinnen der Farbe nach differiren und manchmahl Circulweise, bald blauliche, bald weißere Linien machen, in der Mitte selbst aber gemeiniglich einen gelben Punct besitzen.

§. 15.

Welche Körner am vorzüglichsten zum Gebrauch zu erwehlen seyn.

Je schöner die Körner von außen an der Farbe seyn, je kräftiger ist die Cardamome, wie man denn, wo möglich, solche Cardamomen erwehlen soll, welche am schweresten und inwendig am vollesten angefüllet sind. Die etwas hohle oder gar klappernde, dabey gräulich aussehende Körner und also nicht völlig ausgefüllte Capsuln bezeigen unreiffe und schlechte Cardamomen, darunter auch viele von außen gantz hellweiß aussehende, absonderlich beym Cardamomo medio zu rechnen sind, als welches bey dieser Art ein fast untrügliches Zeichen der Unreiffigkeit ist.

§. 16.

Von dem Geruch und Geschmack der Cardamomen.

Der Geruch vom Cardamom ist uns allen bekannt, deßgleichen der Geschmack, daß er aromatisch, scharff und etwas, jedoch angenehm, beißend ist, wiewohlen auch in diesen Qualitäten, die mehr oder wenigere Reiffigkeit bald diese, bald jene kleine Veränderung causiret.

§. 17.

Capsuln und Körner.

Ihrer Physicalischen Mixtion nach, so will ich die äusserliche Capsuln, und die damit sehr differirende Grana besonders beschreiben.

§. 18.

Woraus die Capsuln bestehen.

Die Capsuln oder membranöse Schaalen bestehen meistens

1) aus

1) aus terrestrischen, nächst dem
2) guten Theils gummatösen und
3) einigen resinösen, aber
4) überaus wenig essentiell-oleösen Theilen:

1) Die Partes oleosæ essentiales sind daraus zu schlüssen, weilen das destillirte Wasser, absonderlich von denen Corticibus Cardamomi minoris, starck darnach rüchet; daß es aber überaus wenig, ist wiederum daher zu sehen, weilen man von einer ziemlichen Quantität kein substantielles Oel separiren kan, sondern solches nur im Wasser aufs zarteste vertheilet und damit vermischet oder so zu reden inficiret ist.

2) Vom Extracto aquoso vel gummoso bekommt man über eine Drachmam von einer Untze solcher Capsuln, dagegen

3) nur 3, 4, biß 25 Gran Extracti spirituosi vel resinosi. Das übrige ist lauter terrestrisches Wesen.

§. 19.

Von der Destillation der Capsuln im offenen Feuer.

Wollte man die Capsuln in eine Retorte werffen und sie im offenen Feuer destilliren so würden sich freylich mehr würckliche Oel-Theile präsentiren, auch zuletzt etwas Salis alcali fixi erlanget werden können; weilen aber diese Analysirung nichts ordentliches zeiget, sondern bey allen Vegetabilien, so wohl bey köstlichen Gewürtzen, als beym puren Stroh, also allgemein anzutreffen ist und ich solche gleich Anfangs, da ich das Regnum Vegetabilium vornahm, wiederrieth, als mag ich hiervon nicht einmahl weitere Erwehnung thun.

§. 20.

Woraus die Grana Cardamomi minoris bestehen.

Die Grana Cardamomi minoris oder inwendige Körner ohne die Schaalen bestehen zuförderst

1) aus einem Oleo essentiali, als eben ihr vornehmstes Artzeneyisches Ingrediens, wornach sie rüchen und schmecken,

2) be-

2) bestehen sie auch aus einigen partibus resinosis, wie nicht weniger

3) gummosis und denn

4) abermahls aus dem grösten Theil terrestrischen Theilen.

1) Eine Untze Cardamom Körner giebt ohngefehr einen scrupel Olei essentialis.

2) Eine Untze Cardamom-Körner giebt etwa 14 biß 15 Gran Extracti resinosi, so etwas weniges nach Cardamom schmecket.

3) Eine Untze Cardamom-Körner giebt etwa 45 Gran Extracti aquosi vel gummosi, also

4) über 6 Drachmas **terrestrisches** weder destillabiles, noch im Wasser oder Spiritu solubles Wesen.

§. 21.

Erste Anmerckung.

Wir mercken hieraus **vors erste**, wie weit die Schaalen mit den Körnern übereinkommen und worinnen auch eines mit dem andern wiederum unterschieden ist: Sie kommen darinnen überein, daß sie **einerley** ingredientia in qualitate haben. Sie differiren aber in Ansehung der Qvantität oder der Proportion solcher viererley Partium constitutivarum.

a) **In Ansehung** des Olei essentialis, die Körner haben ein gut Theil substantiell separables-Oel, dagegen die Capsuln kaum so viel, daß nur das Wasser davon imprägniret wird.

b) **In Ansehung des** Extracti resinosi haben die Körner ein Drittel weniger, als die Schaalen.

c) **In Ansehung des** Extracti aquosi haben die Schaalen ein Viertel mehr, als die Körner, und

d) **in Ansehung derer** Partium indissolubilium haben die Körner abermahls ein gut Theil mehr, als die Schalen.

§. 22.

§. 22.

Woraus wir denn vors zweyte den Schluß fassen, daß in denen Capseln oder Cardamom-Schaalen zwar mehr auflößliche, so wäßerich als resinöse Theile vorhanden sind, als in den Körnern, worinnen nehmlich mehr terrestrisches zugegen, hingegen aber in den Körnern mehr ölichte, rüchend und schmeckende, also kräfftig und Artzneyische, als in den Schaalen, sich befinden.

Zweyte Anmerckung.

§. 23.

Wir lernen vors dritte aus solchen chymischen Analysirungen, daß, wenn man von denen Cardamomen, einige Artzney machen oder von solchen auf diese oder jene Weise das Artzneyische durch die Chymie separiren will, man zuförderst mehr die Grana als Cortices employre, hiernächst auf die Partes oleosas und resinosas als worinnen die Virtus specifica vorhanden, reflectire, also alle Operationes und Handthierungen auf Destillationes, oder Extractiones spirituosas dirigire, ungeachtet das gröste Volumen dabey verlohren gehet und zu nichts zu gebrauchen stehet.

Dritte Anmerckung.

§. 24.

Vors vierte sehen wir, daß man niemahls die Cardamomen vor dem Gebrauch, etwa auf den Vorrath, wie manche thun, decorticiren soll, aus Ursachen, weilen das Oleum essentiale, als das zarteste und beste von der gantzen Frucht in denen Körnern sitzet, also in denen entblößten Körnern leicht verrüchen und verfliegen würde, hingegen mit denen beständig umgebenen Schaalen vor solchem Verrüchen und Verfliegen völlig verwahret bleibet.

Vierte Anmerckung.

§. 25.

In Apothecken werden die Cardamomen etwa gröblich oder auch zart zerstossen zu allerhand Pulvern, Trisenet, Species, zu Essentias et Aquas compositas, Spiritus und andere Sachen mehr, an sich selbst auch wohl zum Conficiren, item pro Confectione de Cardamomo

Gebrauch der Cardamomen.

damomo Schrœderi, pro Syrupo Cardamomi und andere Sachen mehr gebraucht.

§. 26.

Pharmacevtisch-chymische Präparata.

Die eintzele von Cardamomo minore zu verfertigende vornehmste pharmacevtisch-chymische Präparata sind folgende, nemlich

1) Das Oleum essentiale destillatum Cardamomi.

2) Die Aqua Cardamomi.

3) Die Essentia Cardamomi und

4) Der Spiritus Cardamomi. Ferner kan

5) mit dem Oleo Cardamomi et Sale volatili Armoniaci ein so genanntes Sal volatile oleosum siccum gemacht werden, wenn man zu einer Untze Salis volatilis Ammoniaci eine Drachmam Olei Cardamomi thut und beydes zusammen nochmahls sublimiret.

6) Oder aber man tröpfelt eine Drachmam Olei Cardamomi in eine Untze auch wohl zwey Untzen Spiritus Salis Ammoniaci vinosi, so habe ich ein salvolatile liquidum oleosum, so nach puren Cardamomen rüchet.

7) Mit Oleo Cardamomi und Pulvere Sachari, wird auch Eleosacharum Cardamomi, item

8) mit Oleo Cardamomi et Nuistæ der Balsamus Cardamomi.

9) Annoch mit Oleo Cardamomi, Spiritu Salis Ammoniaci und Aqua Liliorum convallium das Lac Cephalicum Wedelii und andere Sachen mehr gemacht. Weiter kan man vom Cardamomo

10) ein Extractum resinosum und dann endlich auch

11) ein Extractum aquosum machen.

§. 27.

Wie nun Aqua Oleum et Spiritus Cardamomi soll destilliret, das Extractum und die Essentz extrahiret und also diese noch allerbeste Medicamenta Cardamomi eigentlich sollen verfertiget werden, darff ich wohl nicht erst wieder repetiren, maßen ich hiervon in meinen vorigen Abhandlungen ja so offters und vielfältig davon geredet und alle Handgriffe bey dergleichen Dinge völlig communiciret, daß wenn mans immer wiederholen solte, solches auf die Letzte nur einen Eckel verursachen möchte.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

Das zwey und dreißigste Capitel.

DE CARDUO BENEDICTO, oder von dem Card-benedicten.

§. 1.

Ich nehme ein anders, und zwar ein inländisches Subjectum vegetabile, den CARDUUM BENEDICTUM vor die Hand, so auch wohl Carduus sanctus geheißen wird, der unter allen in der Welt seyenden Carduis, allergebräuchlichste Carduus. Eigentlich ist es Cnicus sylvestris hirsutior sive Carduus benedictus CASPARI BAUHINI et TOURNEFORTII von JOHANNE BAUHINO und DODONÆO aber ist die Pflantze nur schlechthin Carduus benedictus geheißen worden: Sie hat florem flosculosum, gehört deßhalb in *Tournefortii XII Classe.* Im Deutschen heißt es entweder nach dem abbrevirten lateinischen Nahmen Card-benedicten oder aber

Beschreibung des Carduibenedicti.

geseegnete Distel, auch wohl Born-Wurtzel, und Bernhardiner Kraut. Es wächst in Gärten, blühet im Junio und Julio, und ist uns allen eine gar wohl bekannte Pflantze, so daß ich von deren Beschreibung und andern vorläuffigen Nachrichten weiter nichts zu erwehnen nöthig habe.

§. 2.

Usuale Partes officinales dieser Pflantze.

Die usuale Partes officinales dieser Pflantze sind das **Kraut, der Saame und die Wurtzeln**, wiewohl die Wurtzeln heute zu Tage fast gar nicht mehr, der Saame nur in Emulsionibus und unter einige pharmaceutische Pulveres, das Kraut dagegen aber am meisten und zwar häuffig gebrauchet und allerhand davon gemachet wird, so daß ich von solchem ich meyne vom Kraut allein auch nur handeln werde.

§. 3.

HERBA CARDUI BENEDICTI.

HERBA CARDUIBENEDICTI hat **wenig oder keinen Geruch**, sondern nur **bittern Geschmack**, wannenhero man dessen Artzneyische Kräffte auch nicht im Oleo essentiali suchen, noch dergleichen Präparationes anstellen darf, so sich dahin beziehen, sondern das vornehmste und kräfftigste in diesem Kraute lieget in Partibus salino-resinoso-gummeis, welche alle modo Extractionis von denen übrigen bloß Erdischen und zu nichts nutzenden Theilen müssen abgeschieden werden.

§. 4.

Præparata pharmaceutico-chymica.

Ich will indessen die hiervon zu verfertigende **gewöhnliche** Præparata pharmaceutico-chymica hinter einander durchgehen, ohngeachtet an manchem wenig oder nichts dran ist, gnug! Daß mancher Medicus zu einem und dem andern das Vertrauen, als zu einem hergebrachten Medicinischen Glaubens Artickel hat, vorhero aber will ich vermelden, daß man, wo möglich, alle Præparata Cardui benedicti vom grünen Kraute, ehe es in die Blüthe tritt, vom Rechtswegen machen solte.

§. 5.

§. 5.

Welche Præparata vom frischen Kraute zu machen seyn.

Vom frischen Kraute muß zum allerwenigsten
1) die Conserva,
2) Der Succus,
3) Der Syrupus und
4) das Wasser gemachet werden, als welche Aqua Cardui benedicti, wie auch, wenn man
5) Spiritum Cardui benedicti machen will, billich mit fermentirten Kraute sollten gemachet werden, oder wenigstens muß das Wasser von jungen frischen Blättern destilliret werden. Sonst wird weder am Wasser noch Spiritu Cardui benedicti etwas sonderbahres zu rüchen oder zu schmecken seyn, und ist es schlimm gnug, wenn dergleichen Destillata zu Winters-Zeit, aus Noth, vom trockenen Kraute öfters müssen gemachet werden. Man kan ferner aus dem exprimirten und abgeklärten Succo Cardui benedicti, wenn er gelinde nach und nach evaporiret und zuletzte weggestellet wird,
6) ein so genanntes Sal essentiale, oder Tartarum Cardui benedicti crystallisatum verfertigen und sammlen.
7) Ferner kan der Succus gantz gelinde im Balneo exhaliret und zur Consistentz eines Extracti angedicket, also ein Succus Cardui benedicti inspissatus gemachet werden.
8) Einige lassen jung gebrauen Bier mit grünen Carduo benedicto fermentiren und machen also Cerevisiam Cardui benedicti.
9) Man kan im Herbste Most mit grünen Carduo benedicto fermentiren lassen, also Vinum Cardui benedicti, machen, wie denn der Cardui Benedicten-Wein dem Wermuth-Wein allemahl vorgezogen wird, weil es nicht so, wie die Wermuth, den Kopf einnimmt.
10) Finden sich auch Leute, welche ein Oleum coctum mit frischer Card-Benedicten machen, welches aber nicht usual, noch groß dienlich ist.

Vom Magisterio & Aceto Cardui benedicti mag ich nicht einmahl erst was erwehnen, weil ebenfalls nichts dran ist.

§. 6.

§. 6.

Von dem Gebrauch des getrockneten Herbæ Cardui benedicti.

Das sauber getrocknete Herba Cardui benedicti wird zu vielen Dingen, wie auch

1) öffters an sich selbst allein in forma pulveris gebrauchet.

2) Die Præparata aber sind Infusum, Decoctum, Extractum, Essentia & Sal.

§. 7.

INFUSUM CARDUI BENEDICTI.

INFUSUM CARDUI BENEDICTI wird entweder mit Wein oder mit Wasser, das Decoctum aber allezeit mit Wasser gemachet.

§. 8.

ESSENTIA CARDUI BENEDICTI.

ESSENTIA CARDUI BENEDICTI wird, wie andere einfache Essentzien verfertiget.

§. 9.

EXTRACTUM RESIN. CARDUI BENEDICTI.

Das EXTRACTUM RESINOSUM wird bekannter Weise mit Spiritu Vini rectificatissimo extrahiret und verfertiget.

§. 10.

EXTRACTUM AQUOSUM CARDUI BENEDICTI.

EXTRACTUM AQUOSUM wird hingegen aus dem klaren mit Wasser gemachten Decocto im Balneo inspißiret.

§. 11.

Anmerckung.

Beym Carduo benedicto findet sich auch das, was ich schon von verschiedenen Vegetabilien mehr gesagt, nehmlich, daß die Partes resinosæ mit denen gummosis, Zweiffels ohne vermittelst denen Partibus salinis, so genau verknüpffet und dergestalt subtilisiret sind, daß man so wohl mit einem Menstruo spirituoso inflammabili ausser die pur resinösen Theile auch viele gummöse oder mucilaginöse, als auch mit einem Menstruo aquoso, ohne die gummöse, viele resinöse Theile extrahiren kan; Jedoch ist allhier dieser Unterscheid zu remarquiren, daß das Menstruum aquosum, wenn solches Kraut zu erste damit extrahiret wird, guten Theils mehr zarte Partes resinosas

nosas in sich nimmt, und weit weniger gröbere pure partes resinosas hinterläst, als wie das Menstruum spirituosum, wenn damit das Kraut anfänglich tractiret worden, zarte gummöse Theile in sich schlucket und die gröbere pur aquöse oder gummöse zurück läst.

§. 12.

Bearbeitung derer Foliorum Cardui benedicti.

Ich habe mir die Mühe gegeben, diesen Umstand genau zu examiniren, da ich denn befunden, daß zum Exempel vier Untzen getrocknete Folia Cardui benedicti, wenn sie zuerst mit Spiritu Vini rectificatissimo extrahiret worden, fünftehalb Drachmas Extracti resinosi, das Ueberbleibsal aber siebentehalb Drachmas Extracti aquosi gegeben, also zwey Untzen und fürf Drachmä unnützes indissolubles Marck oder terrestrisches Wesen zurücke geblieben. Habe ichs aber umgekehret und eben von diesen Blättern abermahls vier Untzen zuerste mit Wasser extrahiret, so habe ich zehn Drachmas Extracti aquosi, hingegen aus dem Ueberbleibsal nur eine eintzige Drachmam ohngefehr Extracti resinosi erhalten.

§. 13.

Was aus der vorhergehenden Examinirung zu schliessen.

Aus welchem Examine demnach doch dieses zu schliessen, und uns zum Nutzen zu machen dienet, daß, wenn man das beste und meiste vom Carduo benedicto extrahiren will, sich ein wässeriches Menstruum weit vorzüglicher und besser, als ein spirituöses, schicke, folglich ein zuerste verfertigtes Extractum aquosum weit kräftiger und mehr angereichert, als ein Extractum spirituosum vel resinosum sey, wie ich dann, vor meine Person, solch Extractum aquosum vor das eintzige und zwar noch allerbeste chymische Præparatum, vor allen andern, sie haben Nahmen, wie sie wollen, von diesem Subjecto halte. Wobey ich jedoch das andere, nehmlich resinöse Extractum, wie auch die Essentz, falls der Medicus ein Medicamentum resinosum in einen oder andern gewissen Umständen vor convenabler zu seyn erachtete, an seinem Werthe auch lasse, in Betrachtung, daß dabey gleichwohl auch ein gut Theil (wie man vernommen)

men) gummöser Theile zugleich mit vorhanden, absonderlich wenn die einmahl extrahirte und exprimirte Essentz noch einmahl auf neues Kraut übergegossen, solches zum zweytenmahl mit noch mehrern Theilen oder gar mit allbereits würcklich separirtem Extracto angereichert und also eine Essentia essentificata gemachet wird.

§. 14.

SAL CARDUI BENEDICTI LIXIVIOSUM.

Von allen bißher gebräuchlich gewesenen Præparatis ex Carduo benedicto ist auch das SAL CARDUI BENEDICTI LIXIVIOSUM eines mit von denen vornehmsten, wo nicht allervornehmstes gewesen, ob man wohl heute zu Tage durch die Chymie deßhalb, als auch von allen dergleichen vegetabilischen Saltzen eines bessern informiret ist.

§. 15.

Dessen Präparation.

Dieses Saltzes Verfertigung bestehet darinnen, daß man das getrocknete Kraut sauber und gelinde zu Aschen verbrenne, die Asche auslauge, filtrire und zur Trockene inspißire. Wer es weisser und schöner oder gar crystallinisch haben will, der calciniret das Inspißirte, solvirt es alsdenn von neuem mit Wasser, filtrirt und exhalirt es usque ad cuticulam oder daß es fast ein Häutchenähnliches Wesen in der superficie bekommen will, stellt es an einen lau warmen Ort und läst es stille stehen, so wird man seine Crystallen am Boden finden, da denn das drüber stehende Liquidum kan decantiret und abermahl zur Trockene abgedunstet werden, so hat man, was man verlanget.

§. 16.

Fortsetzung des vorhergehenden.

So ferne man aber gedächte, daß in solchem Cardui-Benedicten-Saltze ja noch etwas specifiques und von der besondern Mixtion des Krautes participirendes sollte vorhanden bleiben, welches ich doch auf keine Weise glaube, so lasse man die zweyte Künsteley, die Calcination und Crystallisation unter wegens, man lasse so gar das grosse Verlangen der schönen Weisse oder des höchst sauber ausseh-

sehenden Saltzes fahren, und beliebe nur das erste Lixivium schlechterdings einzutrocknen, so möchte es noch eher einigen besondern Effect bezeigen, falls es anders natürlich möglich, daß durch die völlige Concremation oder Einäscherung so was distinctes und specifiques könne beybehalten werden.

§. 17.

Ob der modus Tachenianus bey Verfertigung derer fixen Saltze vorzuziehen.

Der von vielen vorgezogene Modus Tachenianus, da man sich einbildet, daß man durch die Verbrennung frischer und getrockneter Kräuter in verdeckten Geschirren, viel kräftigere und bessere Salia fixa erhält, will auch nichts sagen, wie ich so wohl dieses, als auch alles andere, so zu solchen Saltzmachereyen gehöret, deßgleichen auf was Weise man bald hierinnen, bald darinnen in etwas weniges differente lixiviöse Kräuter-Saltze, ja so gar von einem eintzigen Kraute überaus vielerley Salia fixa, item alle Salia Vegetabilium hinwiederum zu einerley und auf keine Weise in der Medicin oder pharmacevtischen Chymie zu unterscheidendes Saltz machen könne, im dritten Theile des ersten Bandes weitläuffig und umständlich erwiesen und noch täglich einem jeden erweisen kan, so daß die etwa sich ereignende Differentzien, gewiß nur auf den differenten Modum Operationis oder auch manchmahl auf kleine accidentelle Begebenheiten, und niemahls auf eine reelle Beschaffenheit, ankommen.

§. 18.

Es werden einige beschriebene Præparata Cardui benedicti verworffen.

Doctor GEORGE CHRISTOPH PETRI hat einen gantzen Tractat vom Carduo sancto vel benedicto geschrieben und nach unser lieben Landes-Leute Art, gewiß ein recht gut Stück Arbeit von Sammelsurio oder Zusammenschmierung gemacht, so daß man daselbst alles, was dieser oder jener von solcher Distel geschrieben, zusammen findet, ja es werden wenig Kranckheiten seyn, wofür nicht ein Receptchen vorhanden, da immer ein bißchen vom Carduo benedicto darzu kommt und überlasse ich alle diese Schmieralien denen Herrn Medicis, ob sie einigen Trost draus finden werden. Insonderheit sind in diesem Tractat ein Hauffen Remedia

vor die Kranckheiten der dreyerley Bäuche, des obern- mittlern und Unter-Bauchs anzutreffen, da man sich dann, wenn es jemand in einem von diesen dreyen Bäuchen kneiffet, allemahl etwas auslesen kan. Alle diese Remedia, Recepte, Mixturen und Compositiones lasse ich an seinen Ort gestellet seyn, wie nicht weniger die verschiedene schymärische Præparata, als zum Exempel das Oleum destillatum und Eleosacharum Cardui benedicti, item die salinische vermeintliche Künsteleyen der Clyssus Cardui benedicti, das Oxisal diaphoreticum Cardui benedicti, so gar das Sal Febrile MYNSICHTI und Rollfinckische Sal Febrifugum, ich will nur aus dreyen Dingen erweisen, daß dieser Herr Doctor PETRI wenigstens kein Chymicus gewesen oder bey allen seinen Zusammen-Schreibereyen kein Judicium chemicum gehabt, indem mancher gedencken möchte, der Mann hätte weit mehr Præparata vom Carduo benedicto angeführet, als ich.

1) Will er das gantze Sal Cardui benedicti, vermittelst Sand- und Kiesel-Steine zum Spiritum machen, da man das übergekommene Phlegma und den etwa wenig erlangten Spiritum immer auf das steinichte Caput mortuum giessen, oder cohobiren soll, sein letztes Commando bey diesem so genannten Spiritu Salis Cardui benedicti pretioso non minus, quam operoso, lautet: destillire so lange, bis alles Saltz in einen Spiritum abgehet, welches aber vielleicht bis an den jüngsten Tag dauren dürfte, indem es eine pure Unmöglichkeit, dergleichen Saltze, so meistens aus Erde bestehen, zu einen Spiritum in ihrem gantzen Gewichte, zu destilliren.

2) Hat dieser Author aus einem Dinge nehmlich aus dem Sale essentiali, dreyerley Processe und Tituls gemacht oder angegeben, als wären es auch drey würcklich diverse Dinge, er beschreibt:

(1) Wie man Tartarum Cardui benedicti,

(2) in einem andern Processu wieder, wie man Cryſtallos & Lapillos Cardui benedicti

(3) und à parte wiederum, wie man Sal eſſentiale Cardui benedicti machen ſoll, da doch alles zuſammen einerley Arbeit und einerley Productum iſt.

3) Rathet dieſer Herr Doctor PETRI recht vorſetzlich, als ein Kunſt-Stückchen, das leider! Ohne dem bey den Apotheckern aus Einfalt eingeriſſen, das ſulphuriren des Salis Cardui benedicti an, wenn man es recht ſchön und ſo durchſichtig, wie ein Nitrum haben wollte, verordnet vom Sale Cardui benedicti & Sulphure communi ana zu nehmen und damit das bekannte röſten und ausbrennen anzuſtellen, ja er läſt noch mehr ſeine Dummheit blicken, wenn er drauf ſpricht: Auf ſolche Weiſe würde diß Saltz nicht ſo leichte, wie ſonſten, an einem kalten und feuchten Orte liqueſciren.

Wer hat wohl gehöret, daß ein ſaturirter cryſtalliniſcher Tartarus vitriolatus liqueſciret? Als welcher bey dem procediren mit dem Schwefel entſtehet, da das, währendem Brennen des Schwefels loßgehende Acidum Sulphuris ſich an die im Sale Cardui benedicti vorhandene und vor ſich findende alcaliſche Theile hanget, conſequenter damit ein ordentlich Sal medium oder Tartarum vitriolatum machet, der ſich im cryſtalliſiren von dem übrigen Saltz abſonderte. Man bekommt auf dieſe Weiſe freylich Salia cryſtallina, die ſchöne ausſehen und nicht liqueſciren, aber es ſind keine Salia alcalina fixa, ſondern entweder Salia media, oder nur Salia media falſa, da etwa ein Theil völlig ſaturiret und das übrige nicht recht ſaturiret iſt, alſo weder Apothecker noch Medicus bey allen ſolchen cryſtalliniſchen Kräuter-Saltzen, wenn ſie auch ohne Schwefel cryſtalliſiret worden, nicht weiß, was vor Saltz er vor ſich hat, zum wenigſten iſt es niemahls ein gantz reines Sal Alcali fixum, ſondern allemahl ein ungewiſſes ſaliniſches Mixtum; Will ich aber ein recht ſaturirt Sal medium fixum haben, ſo habe ich kein Sal Cardui be-

nedicti oder ander Sal lixiviosum von Kräutern gemacht, dazu nöthig. Und ist zum wenigsten das Ausbrennen mit Schwefel ein recht kindisches procediren; Annoch sagt der Herr Doctor PETRI, daß in Carduo sancto auch ein Liquor mercurialis sey, welches vollends seinen schlechten chymischen Begriff an den Tag leget. So sehr, wie ich hasse, von diesem oder jenem etwas nachtheiliges zu sagen, so sehr finde ich mich doch auch obligiret, die in meiner Sphäre lauffende, absonderlich in Büchern antreffende und von vielen Leuten geglaubte, vor wahr gehaltene, manchmahl sehr lange Jahre her, immer von einem Buch in das andere überschriebene und unter denen Gelehrten, wie solche Ausschreibers und Collecteurs in Deutschland pflegen genennet zu werden, vagirende Unwahrheiten rencontrire, ich sage, ich finde mich gleichwohl doch auch obligiret, dergleichen, wieder die Erfahrung und Demonstration lauffende, Dinge zu entdecken und zu wiederlegen. Sagte ich es nicht und liesse es so bey dem alten, so würden noch viele Unschuldige immer länger und länger in denen Irrthümern bleiben, die Authorität derer Männer, die es immer einer dem andern nachgeschrieben, zu veneriren continuiren und weil es so viel brave Leute gesagt, beständig vor wahr halten, ich würde also Gelegenheit geben, die in diesem oder jenem Dinge paßirte Unwissenheit oder Irrthümer noch länger zu erhalten, dabey aber, als welches ich am meisten bey allen dergleichen Passagen behertzige, bey einer dritten Person, so die Sache auch einsehe, zugleich mit vor einen Ignoranten angesehen werden, aus Ursachen, weilen ich von diesem und jenem Fehler, der hier und dar öffentlich zu finden, kein Wort gemeldet, folglich durch mein Stillschweigen die Sache wahr- und gut geheissen hätte, anderer Motiven zu geschweigen. Alles dieses habe ich nur deßhalb anführen wollen, daß man meine wahre, und zum theil schuldige Intention sehen soll, wenn ich offtermahls einen oder andern in Büchern findenden offenbahren oder mit der Erfahrung, Möglichkeit und Wahrheit nicht übereinkommenden Irrthum, falsches Experiment, verführisches nicht nur nichts nutzendes, sondern viel-

vielmahls noch dazu schadendes Kunstück und dergleichen entdecke, daß ich solches gar nicht thue, um den Authorem zu verunglimpffen, sondern eintzig und allein, um meine Leser hievon zu informiren, von solchen Erroribus zu benachrichtigen, dafür zu warnen, und alles zu meiner Leser besten und fernerer Belehrung zu sagen: Wobey denn endlich noch diese kleine Lehre möchte abzunehmen seyn, daß derjenige, der nicht gewisse Wahrheiten von chymischen Verhältnissen wüste, sich beym Bücher-Schreiben, auch lieber mit der Chymie oder was damit Verwandschafft hat, möchte unbemenget seyn lassen, insonderheit, wenn der Bücher-Schreiber, vor seine eigene Person, gar nichts neues hervor zu bringen weiß.

Das drey und dreißigste Capitel.

DE CARLINA SIVE CARDOPATIO,

oder

von der Eberwurtzel.

§. 1.

Verschiedene Benennungen der Pflantze.

Zur jetzigen Abhandlung habe ich ein vegetabilisches Subject, nehmlich eine Wurtzel nach der Alphabetischen Folge, beliebet, welche seyn soll RADIX CARLINÆ sive CARDOPATII, die bekannte Eberwurtzel. Die Pflantze oder das gantze Gewächse wird in der Botanique genennet Carlina acaulos, magno flore albo CASPARI BAUHINI & TOURNEFORTII: Von JOHANNE BAUHINO nur Carlina acaulos alleine; von DODONÆO Carlina altera; Von PARCKINSON Carlina humilis acaulis. Von LOBELIO Carlina

lina Herbariorum, und zwar in seinen observationibus; Denn in seinen Iconibus wird die Pflantze geheissen Chamæleon albus Dioscoridis: Es ist GESNERI Cardopatium Caule nullo und COESII Carlina vulgo. Es ist THEOPHRASTI Carduus angelicus und CORDI Carduus panis & pacis, als von welchem Carduo pacis eben hernach das Wort Cardopatium soll entstanden seyn.

§. 2.

Von dem Worte Carlina.

Carlina soll so viel, als Carolina bedeuten und den Ursprung solches Nahmens noch von Carolo Magno haben, indem erzehlet wird, daß diesem Carolo Magno bey grosser Pest-Zeit von einem Engel wäre gerathen worden, er solle diese Wurtzel wieder die Pest gebrauchen, und wegen welches Umstandes willen man sie auch Carduum angelicum & Carduum pacis tituliret hätte. Andere wollen auch wieder, das Wort Carlina sollte eigentlich Cardina oder Carduina heissen, weil die Pflantze ein Carduus wäre; Und acaulos oder Carlina acaulos seu Caulo nullo wird es genennet, das ist ohne Stengel, weil diese Species gantz keinen Stengel hat, sondern die Blätter und Blume gleich an der Erde auf der Wurtzel sitzen.

§. 3.

Beschreibung dieser Pflantze.

Es wächset nur in bergichten Ländern und Gegenden, insonderheit häuffig in dem Schweitzer-Gebürge, also in allen unsern Ländern gar nicht: Ich habe es auf meiner vor einigen Jahren gethanen Reise hin und wieder in Mähren am Wege und zwar an Seiten der Aecker, da es hoch aufgeworffen Erdreich gab, angetroffen, und am gantzen Gewächse, weil es eben blühete und von ferne recht schön aussiehet, meine Freude gehabt, auch verschiedene Exemplare mitgenommen, aber wegen des vielen Fahrens, Rüttelns und Schüttelns, zumahl da es an sich selbst nicht recht fest zusammen hält, ohnmöglich vollkommen gantz conserviren, oder bis hieher bringen können, absonderlich, da ich nachgehends es

noch über anderthalb hundert Meilen habe fahren müssen: Indessen werden die aufgetrocknete Blumen und Blätter denenjenigen, welche etwa selbsten noch nicht die Pflantze in Natura gesehen haben, hinlänglich gnug dienen, sich davon einen Begriff zu formiren, und es sich besser zu imprimiren, als wenn ich eine noch so lange Beschreibung davon machte. So schöne, wie sie von ferne aussiehet, so empfindlich sticht sie, wenn man ihr mit den Händen zu nahe kommt, so, daß man nicht weiß, wie man sie handthieren soll, wenn man etwas davon abschneiden oder ausgraben will, ja es muß alles mit recht dick-ledernen Handschuhen geschehen, so voller Stacheln sind die Blätter; Sie blühet im Julio oder aufs späteste im Augusto, und paradiret gewiß recht schöne zu solcher Zeit, und da es Flos plerumque radiatus ist, so gehöret die Pflantze nach TOURNEFORTS Eintheilung, in dessen vierzehende Classe, in welcher er das Genus Carlinæ also beschreibet: CARLINA est plantæ genus, flore plerumque radiato, cujus scilicet discus, ex plurimis flosculis embryoni insidentibus componitur, corona vero ex petalis planis constat nulli embryoni affixis, calice spinoso & amplo perinde ac flosculi comprehensis. Embryones autem deinde abeunt in semina pappis instructa, folio imbricato inter se distincta.

§. 4.

Von der Wurtzel.

Die **Wurtzel** ist oberwärts gemeiniglich in verschiedene Partheyen getheilet, daran die Blätter feste sitzen, allein sie entspringen insgesammt nur aus einer eintzigen, etwas tieffer hinab gehenden Wurtzel.

§. 5.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Und da dieser Pars plantæ nur **gantz allein usual** ist, also weder Folia noch Flores noch Semina, sondern bloß die Radices Carlinæ **officinal** sind, so wollen wir auch die andere Theile übergehen, und eben die Wurtzel, als unser Subjectum, noch in etwas weiter betrachten und analysiren.

§. 6.

§. 6.

Was die Alten zu Colligirung der Eberwurtzel angerathen.

Die Alten haben (wie bekannt ist) zu Colligirung derer Vegetabilien eigene Zeit, manchmahl eigene Tage und Stunden angesetzet und solcher Zeit gantz besondere Kraft zugeschrieben, demnach auch allhier angerathen, daß man die Radicem Carlinæ gegen den Herbst und zwar zwischen zwey Marien- oder Frauen-Tagen, nemlich zwischen den 21 Augusti und 8ten September graben und colligiren soll; Sie haben es hierbey noch nicht bewenden lassen, sondern dabey befohlen, daß man die zu solcher Zeit gegrabene Wurtzel alsdenn noch eine Zeitlang auf einen Magnet legen solle, so würde sie erst desto grössere Würckung haben. Allein es sind Praetjes (wie der Holländer sagt). Man beliebe diese und alle andere Wurtzeln nur am Frühlinge, ehe sie ausschlagen wollen, zu graben, zu sammlen, zu saubern und zu trocknen, so wird man jede in ihrer Art kräftig gnug zu seyn, ja aufs kräftigste, und comparativè weit kräftiger, als die andern, so zur oder gegen die Herbst-Zeit colligiret worden, befinden, man hat sich weder an die Frauen- noch an die Männer-Tage zu kehren; GOtt lob! Daß wir in unsern Gegenden dergleichen abergläubisch Zeug paßiret seyn, und nur unsere alte Spittel-Weiber noch auf so was halten.

§. 7.

Worauf man bey dieser Wurtzel zu sehen.

Allhier müssen wir ohnedem nur auf die äusserliche Beschaffenheit und Güte der Wurtzel sehen, weil sie, wie man vernommen, in unsern Ländern nicht wächset, sondern, als eine fremde Drogue, aufgetrocknet eingeführet wird, da dürffen wir gar nicht einmahl erst fragen, (wenn es auch eine nöthige Sache wäre) ob sie zwischen zweyen Frauen-Tagen gesammlet? Das Fragen würde uns nichts helffen, indem man es entweder gar nicht beantworten kan, oder indem wir doch von der Antwort keine Versicherung haben, sondern es kommt nur darauf an, daß man sie vors erste der Güte nach, ratione des Ansehens, Rüchens und Schmeckens kennen lernet und gut zu seyn befindet.

§. 8.

§. 8.

Und kommet sie gemeiniglich in Bündchens zusammen gebunden, dabey unterwärts etwas abgestutzt im Commercio für, sie wird insonderheit gar häuffig von den Thüringern eingebracht; Jedes Stück ist sechs bis acht Zoll lang: Sie ist auswendig braun und inwendig weißlich, mittelmäßig dicke, kaum wie ein kleiner Finger, dabey von überaus starcken und eher wiederlich, als angenehmen Geruche, zugleich bittern und scharffen Geschmacke.

Beschaffenheit der Eberwurtzel.

§. 9

Im Deutschen wird sie fast durchgehends Eberwurtz oder Eberwurtzel, dahero auch von einigen im Lateinischen ebenfalls Apri Radix geheissen: Einige Bauern und Fuhrleute aber nennen sie auch Hundszorn, und diß daher, weil sie glauben, daß ihre Hunde davon weit böser und grimmiger werden, wenn sie ihnen etwas von solcher Wurtzel zu fressen geben. Eberwurtzel wird sie daher geheissen, weil es die Schweine oder Eber suchen, wenn sie kranck seyn, als wovon sie auch genesen sollen.

Deutsche Benennungen dieser Wurtzel.

§. 10.

So viel ist gewiß, daß wohl der gröste Theil dieser Wurtzel vor die Pferde und ander Vieh, von Schmieden, Pferde- und Vieh-Aertzten, Fuhrleuten, Kutschers, Pferde-Knechten, Roß-Täuschern und Vieh-Händlern verbrauchet, auch damit noch mancher Schabernack unter solchen Leuten verübet wird, die mancher ein Kunst-Stück, ein ander aber wieder ein Schelm-Stück heisset: Von welchen Dingen ein mehrers zu reden aber nicht mein Werck ist. Indessen hat diese Wurtzel doch auch bey den Menschen schon ihren Nutzen, und wird sie insgemein unter die alexipharmaca & diaphoretica gerechnet, sie kommt auch unter des Herrn Hofrath Stahls Essentia alexipharmaca.

Von dem Gebrauch der Eberwurtzel.

§. 11.

Physicalische Mixtion der Eberwurtzel.

In Ansehung ihrer Physicalischen Mixtion, sagt Herr Doctor König, sie sey mit Sale tenui & Oleo tenui, endlich auch mit Particulis viscosis mollibus begabet. Der Herr Doctor Juncker sagt, die Wurtzel habe particulas sulphureas tenuiores & largiores terreas; Monſ. LEMERY will, sie habe viel Oel und Sal essentiale. Nun ist wohl von diesem und jenem, hin und wieder etwas dran, zum Exempel, sie ist mit Partibus oleosis, auch mit partibus terreis und so auch mit einigen partibus salinis allerdings versehen, allein dem ohngeachtet sind doch alle letzterwehnte Beschreibungen nicht hinlänglich gnug, sondern es hat die eine entweder etwas zu vieles und unerweißliches, oder aber die andere wieder etwas zu wenig und gleichwohl würcklich vorhandenes. Denn einmahl kan man kein recht substantiell Saltz, weder ein Sal tenue, noch ein Sal essentiale, vielweniger die Particulas sulphureas erweisen, selbst nicht einmahl das viele Oel in der Proportion; Und vors andere weiß ich nicht, was man mit den Particulis viscosis mollibus andeuten will? Vors dritte gedencket kein eintziger derer resinösen Theile, die jedoch allhier ein Haupt-Constitutivum ausmachen.

§. 12.

Haupt-Ingrediens von der Radice Cardopatii.

In der Radice Cardopatii scheinet die darinne vorhandene Resina nebst den damit verwickelten Partibus oleosis das Haupt-Ingrediens zu seyn.

a) In dem Oleo essentiali liegt zuförderst alles rüchende, specifique oder characteristische Wesen, womit sich nehmlich diese Wurtzel, vor allen andern in der Welt seyenden Subjectis & Substantiis, ihrem Geruch nach, distinguiret; Nachdem aber die Natur solche ölichte Theilchen mit den Partibus resinosis ziemlich genau und dichte vermischet, dergestalt, daß eines von dem andern sehr schwehr zu scheiden, so entstehen eben daher, bey angestellter Analysirung, 2 Vorfälle:

1) Bey

1) Bey dem abzuscheidenden Oleo essentiali trägt sichs zu, daß man solches niemahls gantz vollkommen rein, in seiner gantzen Quantität, separiren kan, sondern man scheidet entweder ein rein und subtiles Oleum ab, und denn ist es nur ein gar weniges, das meiste aber bleibt bey denen Partibus resinosis; Oder aber man scheidet fast alles Oel aus, und dann sind die zarteste Partes resinosæ oder balsamicæ zugleich mit übergegangen, folglich ist es nicht durchgehends rein und zart, sondern es wird solch Oel in weniger Zeit dicke und zähe, dergestalt, daß es nach Proportion derer exhalirenden allerzartesten Theile, im rückständigen auch nach und nach zur Consistentz eines Balsams oder liquiden Resinæ inclintret und von Zeit zu Zeit auch mehr und mehr wird.

2) Bey dem abzuscheidenden hartzigten Wesen findet sich wieder die Inconvenienz von der andern Seite, nehmlich vom Oleo, wegen erwehnter genauer Verbindung unter einander: Das eigentliche scharff und bitter schmeckende Wesen, der Eberwurtzel liegt vornehmlich in solchen resinösen Theilen, allein man kan sie niemahls, wenigstens nicht durch blosse Extractiones, gantz pur und ohne Geruch, oder ohne die ölichte Theile separiren, sondern es werden jederzeit noch einige, durch die einmahlige ordinaire Extraction gar alle insgesamt, durch Künsteley aber doch wenigstens die respectivè fixere Oel-Theile damit verwickelt oder dran hacken bleiben, so daß, wenn ich mit Gewalt und noch mehr angestellter Künstelung gäntzlich alle Partes oleosas davon haben will, wie solches endlich wohl geschehen kan, alsdenn doch wieder einige Partes resinosas mit dem Oele emportiret werden.

§. 13.

Von dem Oleo essentiali & Resinæ Radicis Carlinæ.

Von diesen beyden Ingredientibus oder Partibus constitutivis Radicis Carlinæ, ich meyne vom Oleo essentiali & Resina findet sich darzu noch, nur ein weniges, in Proportion derer an-

dern dabey vorhandenen Theile; Eine kleine Portion Wurtzeln zeiget kaum etwas substantiell, sichtbar, wiegbar und scheidbares Oel, wohl aber etliche Pfund, so, daß man auf ein Pfund etwa drittehalb Scrupel separables Oel rechnen mag. Und von den resinösen Theilen möchten in einem Pfund ohngefehr anderthalb Untzen zugegen seyn; So wenig aber, wie sie auch immer sind, so müssen sie doch, als das allerfürnehmste, prärogativische, als das kräftigste, als die Quint-Essentz oder beste von der gantzen Wurtzel consideriret werden, weil alle übrige Theile nur als ein Behältniß, als etwas wenig- oder nichts nutzendes, wenn nicht gar, als ein todter Körper, anzusehen seyn.

§. 14.

Was bey Bearbeitung dieses Subjecti zu beobachten.

Aus dieser natürlichen Disposition folgt ferner, wenn man das Subjectum bearbeiten, oder jetzterwehnte kräfftigste Theile davon abscheiden will, daß

1) kein purer Spiritus Vini rectificatissimus die Partes oleosas destillando erheben, von den Partibus resinosis loßwickeln und mit über den Helm führen kan, sondern der abstrahirte Spiritus, wenn er anderst summe rectificatus gewesen, ehe man ihn drauf gegossen, ist bey nahe ohne Geruch und Geschmack und in vorigem Stande.

2) Wenn ich das Oel vermittelst Wasser und ordinairer Destillation abscheiden will, so will eine gelinde Wärme und Tractirung solches auch nicht loß machen, sondern es wird das destillirende Wasser kaum vom zartesten Oele, dem Geruch und Geschmack nach, imprägniret oder gar nur inficiret, keines weges aber ein substantielles Oel zu sehen, vielweniger abscheidend zu erlangen seyn, aus keiner andern, als der schon oben gemeldeten Ursache, weil die Partes oleosæ mit den resinosis zu feste verknüpffet und gleichsam gefesselt sich befinden: Sollen sie loßgeschlossen oder evolviret werden, so muß es mit Gewalt, nehmlich allhier vermittelst starcken

Ro-

Kochen, geschehen, und dann nimmt das Wasser nicht nur das allermeiste, möglichst-scheidbare Oel, zugleich aber auch (wie ich schon erwehnet) einige der zartesten resinösen Theile selbst mit über, welches ich daraus behaupte:

a) Weil diß Oel gar nicht, wie ein anderes zartes, pures essentielles Oel, oben auf dem Wasser schwimmet, sondern hierinnen zu Boden sincket;

b) Und weil sich das Oel angeführter massen, nicht allzulange in dünn-ölichter Consistentz erhält, sondern wegen der anklebenden und immiscirten subtilen Hartz-Theile in balsamische Zähigkeit gehet.

c) Weil ich auch solche Partes resinosas vel balsamiformes um so viel mehr vor Augen, darzu gar balde, sehen kan, wenn ich das erlangte Oel noch einmahl mit Wasser einsetze, und eine Rectification mit etwas mäßiger Hitze anstelle, da ich denn allerdings zuerste das pure, subtile Oleum essentiale, so auch nunmehr auf dem Wasser schwimmet, in dem rückständigen Wasser hingegen die um so viel mehr angedickte Theile erlangen, also von allen convinciret seyn werde.

§. 15.

Extractions-Arbeiten mit der Eberwurtzel.

Stelle ich mit unsrer Wurtzel die Extractions-Arbeiten an, so ist vors erste das füglichste und wegen angeführter natürlichen Beschaffenheit, anjetzt das appropriirteste und vorzüglichste Menstruum spirituosum inflammibile, nehmlich der Spiritus Vini rectificatissimus darzu zu gebrauchen: Wenn ich hiermit die getrocknete Wurtzel gnugsam digerire, und durch reiterirte Aufgiessung gäntzlich enervire, so erhalte ich zum Exempel von zwey Untzen getrockneter und klein zerschnittener Wurtzeln, drittehalb Drachmas und acht Gran Extracti resinosi primi, welches vom Geruch und Geschmack kräftig gnug ist, und das fürnehmste von der Wurtzel in sich behält. Wird die Remanenz getrocknet und mit

gnugsamen Wasser, durch kochen, vollends extrahiret, so bekomme ich zwar mehr Extracti, als des ersten gewesen, nehmlich sechs Drachmas zwey Scrupel Extracti aquosi secundi, dieweilen überhaupt mehr Partes gummosæ vel mucilaginosæ, als resinosæ in dieser Wurtzel zugegen, allein sie sind von gar weniger Kraft, sondern schmecken zur Noth nur etwas salinisch-bitterlich, das Hauptwesen und die Seele, so zu reden, ist davon oder in dem ersten übernommen worden. Kehrt man die Manier von extrahiren, in Ansehung des erst zu brauchenden Menstrui, um, und ich nehme auf zwey Untzen getrocknet und zerschnittener Wurtzeln anfänglich Wasser, statt Spiritus Vini, so erhalte ich eine Untze und eine halbe Drachmam Extracti aquosi primi, und von dem getrockneten Ueberbleibsal, vermittelst Spiritus Vini rectificatissimi, nur fünf und viertzig Gran Extracti resinosi secundi; Da sich dann das Extractum aquosum primum freylich wohl etwas kräftiger, als das aquosum secundum zu seyn bezeiget, aus Ursachen, weil anjetzt, durch das Kochen einige resinöse Theile mit loßgerissen und mit eingeschmieret worden; Es ist aber dem ohngeachtet doch bey weitem nicht mit denen Extractis resinosis, absonderlich mit dem resinoso primo gar nicht zu compariren, nachdem es eines Theils nur wenig kräftig-resinöses attrapiret, andern Theils mit so viel mehr und gantz disproportionirten, unnützen, mucilaginösen Theilen übertäubet, und dann drittens auch, weil es, währendem Kochen, noch dazu die beste, rüchende und zarte ölichte Theile verlohren. Bey beyderley Art Extractionen bleibet bey nahe gleich viel Residui oder was sich gar nicht mehr, weder mit einem, noch dem andern Menstruo, will extrahiren lassen, übrig, nehmlich bey der ersten Arbeit, da Spiritus Vini rectificatus anfänglich adhibiret worden, sechs Drachmas, zwey Scrupel und sieben Gran. Und bey der andern Arbeit, da die erste Extraction mit Wasser angestellet worden, sechs Drachmas drittehalb Scrupel. Woraus erhellet, daß in dieser Wurtzel noch etwas über die Helfte von Partibus extrahibilibus sey.

§. 16.

§. 16.

Die Summa oder der Schluß von allen diesen meinen Untersuchungen, giebt uns folgende nützliche Haupt-Lehren, daß

Nützliche Haupt-Lehren.

1) die von unserm Subjecto zu verfertigende beste Medicamenta spirituöse Extractiones seyn und man
   a) entweder kräftige Essentias, es sey nun einfach oder mit andern Substantiis versetzte,
   b) oder auch vom Menstruo wieder befreyete Extracta κατ᾽ ἐξοχὴν davon machen,
2) vermittelst Wasser ein gutes Oleum essentiale, auch Aquam Carlinæ selbst, hingegen
3) keines weges einen tüchtigen Spiritum abstractitium,
4) noch Extracta aquosa, die zu was rechtes nutzen könnten, verfertigen oder präpariren,
5) endlich aber auch wohl die Wurtzel an sich selbst, in Forma pulveris, gantz füglich gebrauchen kan.

Das vier und dreißigste Capitel. DE CARYOPHYLLIS AROMATICIS, oder von den Gewürtz-Nelcken.

§. 1.

Vorerinnerung.

Ich finde nicht nöthig, da ich von Caryophyllis aromaticis handeln will, die vielerley andere Caryophyllos in Regno vegetabili, absonderlich die Flores, deßgleichen auch die Caryo-

ryophyllatas, so wohl Radicem als Corticem vel Cassiam, zur Distinction, erst anzuführen, die meisten kommen ohne dem in der ausführlichen Botanique vor, gnug! Der Beynahme oder das Wort aromaticus giebt deutlich zu verstehen, was vor welche ich meyne, nehmlich die aus Ost-Indien kommende, jedermann, so gar den Bauren und andern gemeinen Leuten, wohl bekannte und nach solchem Lateinischen Zunahmen, zum Unterscheid derer andern, bloß wegen des imitirenden Geruchs, betitulten Caryophyllorum, ebenfalls im Deutschen benannte **Gewürtz-Nelcken.**

§. 2.

Ursprung der Nahmen.

Sie werden im Lateinischen entweder CARYOPHYLLI oder GARYOPHYLLI, jedoch meistentheils Caryophylli geheissen; Das Wort Caryophyllus will man vom Griechischen καρυοφύλλος herleiten, und also von κάρυον Juglans & φύλλον, Folium, Nucifolium vel Folium juglandis expliciren, weil die Blätter vom Nelcken-Baume demjenigen, der ihn also zuerste tituliret, als den Nuß-Blättern am ähnlichsten vorgekommen wären. Die nach Ost-Indien schiffende Europäische Nationes, von denen sie die Deutschen bekommen, haben die Nelcken nach ihrer Figur oder äusserlich aussehenden Gestalt, in ihrer Sprache, getauffet und da jede einen abgestumpften Nagel repräsentiret, solche auch also genennet, dahero die Spanier und Portugiesen eine Nelcke Clavo, die Frantzosen (in Plurali) Clous de Gerofles, die Engländer Cloves, die Niederländer oder Holländer Nagelen und zum Unterscheid anderer Nägel, diese Kruyt-Nagelen heissen: Welchen Benennungen die Deutsche gefolget, und weilen sie kleine Nägel vorstellen, selbige auch in diminutivo, **Nägelein** oder **Nägelcken** und **Nägelchen** oder, per abbreviaturam, **Nelcken** und denn endlich (wie ich schon gesagt) zum Unterscheid derer Blumen-Nelcken, diese **Gewürtz-Nelcken** genennet: Man sagt auch wohl Würtz-Nelcken oder Würtz-Nägelein.

§. 3.

§. 3.

Es giebt auch Caryophylli PLINII & Caryophylli Regii spicati und andere mehr, allein da die letztere nicht usual und in unsern Officinen nicht vorhanden, und Caryophyllus PLINII eigentlich kein Caryophyllus sondern ein Amomum ist, und nur deßhalb den Nahmen von Caryophyllo bekommen, weil es am vorzüglichsten nach Nelcken rüchet und schmecket, so lassen wir solche an ihren Ort gestellet seyn, um so viel mehr, weil ich davon eine besondere Abhandlung gehalten habe.

CARYOPHYLLI PLINII.

§. 4.

Die Caryophylli Regii vel spicati sind jederzeit sehr rar und wenig zu bekommen gewesen, so, daß sich deren nur die Indianische Könige allein bedienet, als wovon sie eben Königliche Nelcken oder Caryophylli Regii sind genennet worden. D. CLEYER, RUMPHIUS, HERMANN und andere im vorigen Seculo in Indien selbst gewesene Medici haben damahls nur noch einen einzigen Baum angetroffen, welcher diese Art Nelcken getragen, so, daß man heute zu Tage glaublich dafür hält, daß diese Species von der Welt gar abgekommen und ausgegangen ist: Sie haben allein auf der Insul Maccia gewachsen, man hat den Baum Tshinka Radoi genannt, und da sie in einer Spica, wie Gersten-Körner ungefehr, herfür gekommen, so hat man sie auch Caryophyllos spicatos tituliret. Einer von diesen in Indien gewesenen Medicis, hat damahls etliche wenige Aestlein, daran solche Caryophylli Regii und etliche Blätter gehangen, einigen Freunden nach Europa, und unter andern auch ein solches kleines Zweiglein an den ehemahligen berühmten und curiösen hiesigen Medicum, den alten Herrn Doctor MENTZEL geschicket, aus dessen Cabinet das Glücke mir solches endlich zugewandt, so ich, als eine, nunmehr mit grossem Recht seyende, würckliche Rarität verwahre. Man hat auch verschiedene Species von West-Indisch- oder Americanischen Caryophyllis, so wir ebenfalls übergehen.

Caryophylli spicati vel Regii.

§. 5.

Antophylli.

Sonst aber haben wir in denen Apothecken, ausser der gemeinen Gewürtz-Nelcke, noch eine andere Sorte, (wenn ich so sagen mag) ich meyne die so genannte Mutter-Nelcken, oder Antophyllos: Was diese an sich sind, werde ich mit wenigen hernach melden, jedoch hauptsächlich nur auf das eigentlich vorgenommene Subjectum, oder die usuale Caryophyllos aromaticos, mein Augenmerck richten.

§. 6.

Nahme des Nelcken-Baums.

Der Nelcken-Baum oder die Pflantze, davon die gemeine Gewürtz-Nelcken herkommen, wird von CASPARO BAUHINO und TOURNEFORT genennet: Caryophyllus aromaticus, fructu oblongo; Von PLUCKNET: Caryophyllus aromaticus Indiæ orientalis, Fructu clavato monopyrene; Von JOHANNE BAUHINO: Caryophyllus indicus; Es sind Caryopylli CAMERARII & PARCKINSONII; PISON heist den Baum Tshinka und LINSCHOTT: Chamke, nach dem Indianischen Nahmen: Die Pflantze gehöret, weil sie Florem rosaceum hat, in TOURNEFORTS XXIte Classe.

§. 7.

Verschiedene Beschreibungen des Baums.

In Beschreibung des Baumes kommen die Authores nicht überein:

1) Von dessen Grösse und äusserlichem Ansehen sagen einige: Er gleiche einem Birnbaum; Andere vergleichen ihn mit einem Kirschbaum; Wieder andere mit einem Lorbeer-Baum; Noch andere mit einem Mandel- oder Weidenbaum.

2) Von dessen Stamme, Holtz und Rinde sagt einer, es gleiche dem Oelbaum; Der andere wieder, es gleiche dem Bux-baum.

3) Die Blätter vergleichen sie mit vorhin erwehnter verschiedener Bäume Laub, der eine sagt: Sie wären wie Lorbeer-Blätter.

Der

Der andere wie Birnbaum-Blätter; Der dritte, wie Kirsch-Laub; Der vierte, wie Mandel-Blätter; Und der fünfte, wie Weiden-Blätter.

4) Die Blumen wollen einige blau; Andere röthlich; Andere weiß; Und noch andere gestreifft haben.

5) Und so haben sie auch allerhand veränderte Beschreibungen, ratione der Frucht und der Nelcken selbst.

Wie es denn nachdencklich ist, daß RUMPHIUS an Doctor MENTZELN geschrieben: Er möchte ihn excusiren, daß er nicht viel von dem Nägelein-Baum schriebe, die Ursache wäre, seine Obern hätten verbothen, davon etwas zu offenbaren; Allein wir können uns, dem ungeacht, von solchem Baum dennoch eine gute und hinlängliche Vorstellung machen, theils aus einigen Umständen von jetzt gemeldten Beschreibungen, theils von etlichen guten Kupfer-Stichen der Zweige, und denn theils auch, weil ich auf Reisen verschiedene Zweige mit Nelcken und Blättern hin und wieder selbst gesehen, wiewohl uns eben der Baum, als Baum oder dessen andere ungebräuchliche Partes, nicht sonderlich angehen, noch nutzen, wenn wir auch alles noch so accurat wüsten.

§. 8.

Wie er eigentlich seyn soll.

Der Grösse nach ist er allerdings etwa wie ein hiesiger, recht grosser Kirschbaum oder mäßig grosser Birnbaum, der Stamm soll bey nahe die Dicke eines Menschen-Körpers haben, die Blätter gleichen ziemlich den Lorbeer-Blättern, sind mit einem langen Petiolo versehen, das Holtz dem Buxbaum, und die Blume ist, nach den meisten Authoribus, weiß, einiger massen der Kirschblüte ähnlich, mit vier Petalis versehen, nach deren Abfallung die Früchte anfangen, nach und nach, weiter reif zu werden.

§. 9.

Wie die Nelcken wachsen.

Die äusserste Aestchen von den Zweigen, setzen gar reichlich an zu Nelcken, Blumen und Früchte, als welche drey

Stücke hinter einander, in besagter Ordnung, herfür kommen, nicht an besondern Oertern, sondern auf einem Stiele, eines aus dem andern: Es wachsen aus einem Grund-Stiele zehen, zwölf, funfzehen bis zwantzig Nelcken, und so hernach, wenn sie ruhig stehen blieben, auch so viel Blumen und Früchte, wie man aus den Kupfer-Stichen CLUSII, POMET und VALENTINI, auch PLUCKNETII gar deutlich sehen kan, absonderlich welches in VALENTINI Schaubühne Tom. I. Tab. 2. auf eine gantze Seite in Folio gestochen stehet; Jede Nelcke hat ein besonder Stielchen, auf welchem sich zu erste der Calyx präsentiret, der anfänglich grüne ist, hernach länglich wird und oben vier Apices hat, so von einigen Botanicis Alabastri genennet werden: Zwischen solchen vier Spitzen oder Apices zeiget sich mit der Zeit eine Sphærula oder rundes Kügelchen, welches auf einem zarten Spitzchen, so inwendig aus der Mitte des Calycis herfür kommt, gleichsam empaliret, übrigens aber nichts anders an sich selbst, als die Blumen-Knospe oder das Rudimentum Floris ist. Dieser Calyx wird, ehe die Knospe noch herfür kommt, immer röther und röther, und endlich, bey Erscheinung der Knospe oder des obern kleinen Kügelchen gantz roth-braun, nach der Aufblühung und Verblühung der Blume, um so viel danckler braun, auch endlich selbst zur Frucht, wie man weiter vernehmen wird.

§. 10.

Wo die Nelcken-Bäume wachsen.

Der grosse und allweise GOtt, der jedem Lande und öfters kleinem Districte, in Vergleichung der gantzen Welt, etwas besonderes, von Anfang an, zugeeignet, hat auch dieses recht herrliche Gewächse nur einer kleinen Gegend, nehmlich denen so genannten Moluccischen Insuln in Ost-Indien vorzüglich zugedacht, als auf welchen Insuln die Nelcken-Bäume nicht nur am häuffigsten, sondern vor allen andern Ländern und Oertern, auch am kräftigsten wachsen, oder, ich will sagen, die kräftigste und beste Nelcken tragen; Massen an andern Orten auch Nelcken-

Bäu-

Bäume wachsen, welche aber gantz schlechte, unkräftige oder solche Nelcken herfür bringen, die gar nicht Kaufmanns-Gut abgeben, oder irgends von jemand in Consideration kommen, so, daß auch mehr gedachter RUMPHIUS ausdrücklich meldet: Man hätte alles möglichste anderwärts probiret, aber keine Kunst hinreichend zu seyn befunden, daß die Nägelein, ausser den Moluccischen Gegenden, sonsten wo eben so gut zu ziehen wären.

§. II.

Die Moluccische Insuln, welche MANDELSLO Insulas Caryophylliferas oder die Nelcken-tragende Eyländer genennet, werden in grosse und kleine getheilet, und sind in der Geographie gar wohl bekannt, so, daß ich nicht nöthig habe, selbige erst ausführlich zu benennen, noch deren verschiedene Könige und Besitzer zu melden: Sie haben vor diesem durchgehends reichlich Nelcken-Bäume, dazu natürlicher Weise ohne Künsteley dargestellet, obgleich auf einer Insul oder an einem Orte sparsamer oder reichlicher als am andern; Es ist auch solche göttliche Disposition und Seegens-voller Trieb von den Einwohnern beständig der Natur frey gelassen und gegönnet worden, bis auf die Zeit, da die Holländer daselbst von einer und der andern Gegend Meister und Besitzer geworden. Diese Geld-begierige Nation hat weder GOtt in seiner allweisen Schöpffung und Anordnung, noch der Natur ihren Lauf, viel weniger die angebohrne Eigenthümer, Landes-Herren und andere Einwohner respectiret, am allerwenigsten der gantzen übrigen Welt- und Menschheit solches edle Geschöpfe, wie es könnte genutzet werden, gegönnet, demnach alsobald getrachtet, nicht nur die fruchtbareste und beste Gegenden, da Nelcken wachsen, selbst in Possession zu nehmen, sondern auch so gar das übrige Terrain, so sie unter dero Bothmäßigkeit nicht bekommen können, von solcher edlen Gabe, von denen drauf wachsenden Nelcken-Bäumen loß- und leer- zu machen; Ja sie haben zum Theil auf ihrem eigenen Grunde und Boden selbige aus-

Insulæ Caryophylliferæ.

Die Nelcken-Bäume werden vorsetzlich ausgerottet und ruiniret.

ausrotten und vertilgen lassen, bloß aus der Absicht, damit derselben hinführo nicht mehr so viel, als vor diesem, wachsen sollen und der Ueberfluß solche, in Europa so angenehme, Drogue nicht allzu wohlfeil machen möchte, wie PISO und andere Authores solches deutlich zu verstehen geben; Ja es sagt Volquard, Iversen (bey dessen Zeiten die gröste Ruinirungen solcher Bäume unternommen worden, und der auch selbst mit dabey gewesen) in seiner Ost-Indischen Reise-Beschreibung pag. 143. daß sie in einem Monathe bisweilen funfzehen bis sechszehen tausend Nelcken-Bäume ausgerottet oder zunichte gemachet, indem sie die grossen haben an den Stämmen beschälen, und die kleine oder junge Bäume ausreissen müssen, dergestalt, daß die Holländer heute zu Tage alle Nelcken-Bäume gantz alleine von der Welt besitzen, und solche unter ihrer Jurisdiction oder Bothmäßigkeit auf der Insul Amboine haben, davon sie ihren eigenen, unter solchem Gebiethe stehenden, Unterthanen nur eine gewisse Anzahl Bäume zu haben und zu unterhalten erlauben, indem auch allhier sonsten noch weit mehr von der gütigen Natur, wenn man ihr den freyen Willen liesse, würden herfür gebracht und also die Nelcken dennoch en Abundance können geliefert werden.

Die Holländer haben jetzo gantz allein die Nelcken-Bäume oder Nelcken Sammlung.

§. 12.

Daß sie diese Insul von den übrigen alleine dazu behalten, mag seyn, entweder, daß man observiret, daß die Nelcken daselbst von den übrigen Moluccischen Insuln, noch am häuffigsten, besten und kräftigsten wachsen, oder aber, daß sie daselbst die stärckste Fortressen gebauet, und sowohl die Insul als deren Einwohner desto besser mainteniren und im Zaum halten, auch gegen die Nachtbars oder andere Anfallers am besten beschützen können; Diß sey so en passant gemeldet.

Heute zu Tage wachsen sie allein auf der Insul Amboine.

§. 13.

Ich wende mich wieder zur Nelcke selbst, als dem eigentlichen Vorhaben: Davon stehet in den wenigsten Büchern etwas recht gewisses, was sie würcklich sey:

Verschiedene unrichtige Meynungen, was die Nelcke sey.

1) Ei-

1) Einige sagen, die Gewürtz-Nelcke wäre eine verhärtete Blume, Flos induratus.

2) Andere sprechen: sie wäre die rechte Frucht vom Baume, und nennen die gemeine Nelcke Fœminam, an statt daß Antophyllus, Mas geheissen wird: Beyde wären Früchte, nur wäre Antophyllus das Männchen, und Caryophyllus das Weibchen.

3) Wieder andere sagen, die Nelcke sey ein Rudimentum fructus, der Anfang von der Frucht.

4) Die allermeisten statuiren, daß sie Fructus immaturus, die unreiffe Frucht sey.

MONS. LEMERY hat zwar nicht gewust, zu welcher Meynung er sich schlagen soll, indem er anfänglich balanciret und saget: „Die „Nelcken sind entweder die Früchte oder die verhärtete Blumen ꝛc. indessen verräthet er sich doch, daß er mehr vor die Meynung, daß sie die reiffe Früchte wären, portiret, nachdem er kurtz darauf ausdrücklich schreibet: „Wenn diese Frucht herfür kommt, so ist „deren Farbe grünlich weiß, darauf wird sie roth, endlich NB. bey „dem reif werden so braune, als wir sie sehen; Gleichwohl hat er von nichts anders, als der gemeinen Nelcke geredet. POMET declariret sich ausdrücklich vor die Meynung der verhärteten Blume. Alle übrige Scribenten aber halten sie vor Früchte, bald vor reiffe, bald vor unreiffe, bald vor Rudimenta oder Anfänge.

§. 14.

Nelcken sind keine verhärtete Blumen noch reiffe Früchte.

Diejenige die sie vor verhärtete Blumen oder vor rechte reiffe Früchte halten, haben offenbar unrecht, absonderlich die letzten, sintemahlen die gemeine Nelcke durchaus nicht die reiffe Frucht, hingegen die reiffe Frucht wiederum gantz was anders ist, wie wir ferner vernehmen werden. Wenn die erstere Parthey noch spräche, die Nelcke wäre ein Rudimentum Floris, oder sie hätte oben auf der Spitze eine verhärtete Blumen-Knospe,

so könnten sie noch einiger massen durchschlipffen; Allein die gantze Nelcke platterdings vor eine verhärtete Blume (welches klinget, als wäre die Blume schon in ihrem vollkommen aufgeblühetem Stande gewesen und darauf verhärtet worden,) zu declariren, will nichts sagen, ist auch wieder die wahre Beschaffenheit der Sache selbst.

§. 15.

Ist auch keine unreiffe Frucht, noch Rudimentum fructus.

Die andere beyde Partheyen, die bis dato den grösten Anhang und Beyfall gehabt, und da eine spricht: Die Nelcke sey eine unreiffe Frucht; Und die andere. Sie sey ein Rudimentum fructus, ein Anfang der Frucht, haben gar die in Indien gewesene Personen, so die Nelcken selbst wachsen gesehen, zu Anführers und zum Grunde, als welche sie insgemein also beschrieben. In gewissem Verstande und in gewisser Absicht, wenn man die Sache latè oder als Circumstantiam remotam nimmt, (weil mit der Zeit aus der Nelcke allerdings, das Rudimentum fructus, der Anfang von der Frucht, und so auch hernach, weiter und weiter, auch die unreiffe Frucht, ja auch auf die letzte die gantze Nelcke selbst zur Frucht wird,) haben diese Partheyen, noch so einiger massen einen Schein des Rechten; Aber es ist doch mit beyderley Expreßionen und Meynungen die Sache gar nicht recht deutlich verständig gemacht, sondern, wegen Exprimirung in genauern und nähern Verstande, gar sehr geirret, so, daß ich sagen muß, sie haben ebenfalls mehr unrecht als recht; Denn wenn diß gebräuchlich, deutlich und recht wäre, daß man sagen könnte, das unterste Theil der Blume, der Calyx, der grüne Boden, woraus die Blume erst mit der Zeit herfür kommet, sey schon ein Anfang der Frucht, oder diese Sache sey gar schon eine würckliche und nur noch nicht recht reiffe Frucht, so könnte ich auch sagen, das erste Auge, der Stengel, Stiel, oder das, woraus erst der Calyx entstehet, sey ein Rudimentum fructus oder eine unreiffe Frucht, weil daraus ebenfalls nach und nach die Frucht entstehet; Aber was vor Confusion und unvernehmliches Wesen würden dergleichen Manieren von Beschrei-

schreibungen nicht verursachen; Es heist auch hier: Was man mit wenigem verrichten kan, soll nicht erst mit vielem vorgenommen werden, ich will sagen, was ich in der Kürtze und aufs deutlichste benennen oder beschreiben, auch Circumstantiam proximam angeben kan, darf und muß ich nicht erst aus der Ferne suchen, solches gantz undeutlich oder equivoque zu benennen und zu beschreiben.

§. 16.

Eher könnte sie ein Rudimentum Floris seyn.

Sollte die Nelcke nicht mit ihrem behörigen, natürlichen und in der Botanique von langen Zeiten her gewöhnlichen Nahmen benennet werden, (wie sie doch kan und muß) und sie sollte dagegen mit Gewalt den Titul vom Rudimento haben, so könnte sie noch eher und mit besserm Rechte ein Rudimentum Floris, als Rudimentum Fructus, geheissen werden, wie man denn, meines Wissens, ohnedem kein eintziges Vegetabile in rerum natura hat, da das Rudimentum fructus oder die unreiffe Frucht selbst eher da wäre, als das Rudimentum floris, da die Frucht vor der Blume würde, oder die Blume erst nach der Frucht herfür käme, wenn es anderst solche Vegetabilia seyn, die so wohl Blumen als Früchte haben, wie das Vegetabile quæstionis würcklich ist; Und klinget es meinen Ohren wunderlich, ja gewiß recht verkehrt, wenn in einigen Büchern die Nelcke also beschrieben wird. „Sie ist eine „Frucht, auf welcher oben auf ein Anfang der Blume sich „befindet rc. Ich sage noch einmahl, daß ich Zeit Lebens nicht gehöret noch gelesen, daß aus der Frucht die Blume komme, wohl aber umgekehrt, daß aus und nach der Blume der Anfang oder das Rudimentum der Frucht komme; Allein wir haben alles dieses nicht nöthig, zumahl da die Nelcke strictè zu nennen, weder ein Rudimentum Floris, noch Rudimentum Fructus, weder eine verhärtete Blume noch eine unreiffe, viel weniger eine gantz reiffe Frucht ist, sondern wir dürffen nur diesem Kinde seinen rechten Nahmen geben, so ist aller Streit auf einmahl gehoben.

§. 17.

Was die Nelcke würcklich ist.

Die gemeine Gewürtz-Nelcke, unser Subjectum, ist demnach nichts anders als ein Calyx, der unterste Theil einer Blume, aus welchem erst die Blumen-Knospe herfür gekommen, welche Knospe aber, weil der Calyx samt derselben, kurtz nach deren Herfürkommung, (also vor der Aufblühung) vom Baume abgebrochen und nachgehends getrocknet, allerdings gleichfalls mit trucken, indessen doch auch eben nicht besonders verhärtet worden, sondern als ein brüchiges rundes Kügelchen zwischen den vier Alabastris oder Apiculis des Calycis auf einem zarten Spitzchen, so aus dem Alveolo oder der Mitte des Calycis herfür raget, fest sitzende erscheinet und aus vier Petalis bestehet, wie ich schon vorhin gemeldet. Der berühmte und gelahrte Herr Doctor LUCAS SCHROECK. L. F. ist, so viel mir bewust, der eintzige gewesen, der in Europa am ersten einiger massen auf die Gedancken gekommen, daß die Nelcke ein Calyx sey, wie man aus seinem Scholio pag. 54. Anni 1 Dec. 2 Eph. Nat. Curios. sehen kan, und auf welchen nachgehends der gelahrte Herr geheime Rath Hoffmann in Halle in einer Differt. de Caryophyllis aromaticis auch reflectiret; Jedoch sind nicht alle, nöthig zu wissende Umstände daselbst angeführet, viel weniger erkläret, wannenhero ich glaube, daß, wenn ich deßhalb meine Meynung sage, solches, weil es bis dato in keinem Buche, so alt und bekannt auch immer die Nelcken sind, zu finden, eben nicht so gar unangenehm seyn werde.

§. 18.

Erklärung über meine Meynung, was die Nelcke sey.

Damit man gleich Anfangs mit einer guten Idée präpariret werde, so beliebe man sich nur die gantze Art des Wachsthums von den wilden Rosen und den drauf folgenden Früchten, den bekannten Hanbutten, zum voraus ins Gemüthe zu imprimiren, oder in Gedancken fürzustellen, dieweilen ich die Nelcken mit nichts bessers von der Welt, als hiermit zu vergleichen weiß, ausgenommen, daß jene auf einem Baum, und die Hanbutten auf einem

nem Strauche wachsen, auch die Frucht, die Hanbutte, ratione der Figur, wegen mehrer Extendirung in der Runde und des in der mitten habenden gantz andern Wesens mit der Frucht des Nelcken-Baums sehr unterschieden ist; Des Geruchs, Geschmacks und anderer Bestand-Theile zu geschweigen: Dem wachsen, werden, und äusserlichem Wesen nach aber kan ich kein mehr überein kommendes, bekanntes Vegetabile, als dieses, finden.

1) Bey den Rosen und zwar ehe sie zum Aufblühen kommen, zeiget sich zuerste auf dem Stengel ein Calyx oder Knöpflein, hernach oberwärts die zackichte eintzele Spitzen die dasjenige, was wir die Rosen-Knospe nennen, umgeben, oder in deren Mitte die angehende Knospe sich befindet: Alles dieses findet sich auch bey den Nelcken, welche wahrhaftig nichts anders als solche Calyces sind, und an statt, daß die bey den Rosen mehr ins gerundete, bey dem Nelcken-Baume hingegen mehr ins lange oder schmählere wachsen: Auf diesem Calyce finden sich oben vier Spitzen, so man bey getrockneten Nelcken auch wohl das Crönchen zu nennen pfleget, welche Spitzen eben das ausmachen, was die bey denen Rosen thun, und nur den Unterscheid bezeigen, daß die Nelcken-Spitzen kürtzer und kleiner, die Rosen-Spitzen oder Alabastri, so ex Calyce entspringen, hingegen weit länger und von mehren Zacken seyn: Indessen kommen beyderley darinnen überein, daß sie

a) ex Calyce entspringen,
b) Apices haben, welche
c) die Blumen-Knospe umgeben,
d) und auch noch an der Frucht selbst die Spur behalten.

Die Caryophylli aromatici sind demnach Calyces Florum, das unterste, woraus die Blumen kommen, und das, was zuletzt zur Frucht selbst wird.

2) So wie nun bey den Rosen die Knospe auf dem Calyce zwischen denen Apicibus oder Spitzen stehet, eben so stehet auch die Blumen-Knospe auf unserm Calyce, unsern Nelcken, nehmlich zwischen den Spitzen, und diß ist das runde hohle Knöpfchen auf der Nelcke.

§. 19.

Wenn die Nelcke reif wird.

Diese Calyces oder unreiffe Nelcken (wenn ich respectivè der mehrern Reiffigkeit also sagen darf) sind, wie schon erwehnet, anfänglich grün, werden aber hernach roth, und endlich braun; So bald sie anfangen roth und noch danckler zu werden, (darauf das Blüth-Knospchen oder Kügelchen sich herfür thut) so gleich haben auch die Nelcken ihre erforderte Reiffigkeit, welches so viel heist, daß alsdenn der Calyx, ratione der Kraft, in Geruch und Geschmack, in der grösten Perfection ist; Alsdenn fangen sie auch so gleich die Nelcken-Erndte oder Sammlung an; Denn je länger sie nachdem die Nelcken stehen lassen, je mehr fänget sich der Calyx an zu extendiren, und je mehr vergehet zugleich die Kraft der Nelcke.

§. 20.

Die Sammlung oder Erndte der Nelcken.

Von solcher Sammlung differiren die Authores auch sehr:

1) Einige sagen, sie schütteln sie ab.

2) Andere sprechen, man klopffe sie mit langen Röhren ab.

3) Wieder andere sagen, sie würden mit Peitschen abgeschlagen.

4) Und noch andere, wie Wurfbein, sprechen, daß sie von selbst abfielen.

Allein es dienet zur Nachricht, daß kein eintziges von allen diesen vier unterschiedenen Arten geschiehet, noch geschehen kan: Das Klopffen und Peitschen hat zwar der bekannte RAJUS allbereits nicht gar wohl glauben können, indem er pag. 1508. seiner Historiæ Plantarum sagt: „Mirum nobis videtur, Caryophyllos, cùm

„fructus

"fructus rudimentum sint, & procul dubio virgis tenacissimè ad-
"hæreant, ulla quantumvis violenta flagellatione decuti posse; Aber
er hat doch nicht dabey erwehnet, wie sie es denn machten.

§. 21.

Wie solche Sammlung eigentlich geschehe.

Auch hievon kan man sich das Gleichniß mit den Rosen vorstellen, daß eben so, wie die wilde Rosen-Knospen (ehe sie aufblühen) sehr feste an den Stielen sitzen, auch die Nelcken deßgleichen feste sitzen, demnach keinesweges sich abschütteln lassen, vielweniger von selbst abfallen werden noch können. Und ob man auch schon mit Prügeln, Rohr-Stöcken oder Peitschen solche mit Gewalt hin und wieder abschlagen könnte, so würde doch solches dem Baume und den Nelcken selbst viel Ungemach und Schaden verursachen, es würden insonderheit alle, auf den Nelcken stehende Kügelchen oder Rudimenta florum Gefahr lauffen, entweder ab- oder doch entzwey geschlagen zu werden, welches jedoch sonsten von den Holländern aufs sorgfältigste pfleget verhütet zu werden, so daß sie wünschten, daß keine eintzige Nelcke ohne solche Sphærula heraus käme; Mit einem Worte: Das Peitschen, Prügeln, Schlagen und Schütteln wäre allhier eben so klug angewandt, als wenn sie bey uns die reiffe Kirschen von den Bäumen abprügeln oder abschütteln wollten; Es ist eine unwahrheitliche Erzehlung, die sich von selbst wiederspricht. Ich sage dagegen, daß alle Nelcken, so bald sie nur so weit gekommen, daß die Blumen-Knospen oder die runde Kügelchen oben heraus sind, so gleich ordentlich, wie etwa hier zu Lande die reiffe Kirschen, von den Menschen abgepflücket werden. Und da sie nach und nach herfür kommen, so währet eben die gantze Nelcken-Erndte etliche Monathe lang: Einige Authores sagen vom September bis in den Januarium; Andere melden die Zeit vom October bis Februarium, so wie die Blumen-Knospen immer nach und nach zum Vorschein kommen.

§. 22.

Was sie nach der Erndte mit den Nelcken vorhaben.

Die gesammlete Nelcken werden alsdenn vollends getrocknet und bis zum Versenden in dasigen Ost-Indischen Magazins verwahret. Einige schreiben, sie würffen sie in See-Wasser; Andere sprechen, sie befeuchteten sie nur mit See-Wasser, und noch andere, mit Kalck-Wasser, und räucherten sie hernach einiger massen, als von welchem letztern Umstande insonderheit obgedachter RUMPHIUS, und George Meister, gedencken; Allein ich glaube keines von allen diesen, ausser, daß sie Sorge tragen, sie wohl zu trocknen, damit sie nicht schimmlicht oder dumpicht werden. Das Saltz-Wasser und der Rauch würde den Nelcken eher nachtheilig, als vortheilhaftig seyn.

§. 23.

Was sie thun, wenn sie aufgeblühete Nelcken antreffen.

Im Fall sie bey dem Nelcken-Pflücken einige Nelcken antreffen, da die Knospe schon aufgegangen und würcklich blühet, so lassen sie solche stehen, wiewohl sie suchen diesem möglichst vorzukommen: Bey diesen zeiget sich nun abermahls meine Vergleichung mit den Rosen und Hanbutten. So bald die Rose verblühet, und die Petala florum abfallen, sogleich wird der Calyx zur Frucht, nehmlich zur Hanbütte, wiewohlen die Præparation zur Frucht im Calyce bey denen Rosen schon anfänglich, und da der Calyx weiter und runder ist, also auch weit besser, als in den Nelcken zu sehen ist: Gleichwohl geschiehet bey den Nelcken dasselbe, wie bey den Rosen; Indem bey den Nelcken das Knöspchen aufgehet und völlig blühet, eben zu solcher Zeit extendiret sich auch immer mehr und mehr der Calyx oder unsere Nelcke: Fällt die Blume nach der Verblühung ab, so wird aus unserer Nelcke endlich, wie bey den Rosen, ebenfalls die Frucht, nur mit diesem Unterscheide, daß in der Hanbutte viele Kerne und ander zasichtes Zeug, wie bekannt, vorhanden, in der Frucht der Nelcke aber nur ein eintziger Kern zugegen, der ohngefehr mit einer Lorbeer, der Härte nach, und in dem Umstand, daß wie die Lorbeere

Die Frucht der Nelcken.

mit

mit einer Schaale, also auch der Nelcken-Kern damit, jedoch weiter mit nichts zasichtes umgeben, mag verglichen werden; Es trägt sich auch wohl zu, daß einige Nelcken-Kerne aus zwey oder drey Theile, wie etwa bey den Mandeln, bestehen, oder auch aus zwey egalen Helften. Von aussen kommt die Nelcken-Frucht abermahls mit der Rosen-Frucht (denen Hanbutten) überein, daß sie oberwärts gemeiniglich einige Spuren derer, erstlich in grünen Calyce gehabten, Spitzen oder Pointen zeigen, welche oberste Figur in der Botanique pfleget ein Umbilicus genennet zu werden.

§. 24.

Sammlung der Nelcken-Früchte.

Bey diesen reiffen Früchten kan es wohl angehen, was die meisten, obgedachter massen, von den Nelcken geschrieben, nehmlich, daß sie entweder auf die letzte von selbst abfallen, oder aber durch Schütteln, Schlagen und Peitschen gar leichte abgebracht werden mögen, nachdem sie vorher deßhalb unter den Bäumen auf der Erden überall Tücher aufgebreitet; RUMPHIUS nennet die Früchte Baccas, es sind eigentlich unsere in Apothecken vorhandene Antophylli die Mutter-Nelcken, so einige auch Mater Fructuum heissen. Kurtz! die Caryophylli oder gemeine Nelcken sind Calyces Florum, und die Antophylli sind die aus solchen Calycibus gewordene Früchte; Jede Frucht ist ein, mit einer Schaale umgebener, länglich-runder Kern: Von Monf. TOURNEFORT wird solche Frucht genannt Fructus ovatus, umbilicatus, unicapsularis, semine fœtus oblongo.

Was die Antophylli sind.

§. 25.

Fortpflantzung der Nelcken-Bäume.

Durch solche Frucht oder durch die Antophyllos sollen sie in Indien die Nelcken-Bäume weiter fortpflantzen oder propagiren, ja es sollen die von den Bäumen, entweder von selbsten abgefallene oder herunter geschüttelte und etwa hin und wieder liegen gebliebene Antophylli, wenn sie nur etwas vertreten worden, oder sonst unter die Erde gekommen, gar leichte zu junge Bäumchens ausschlagen und wachsen.

§. 26.

§. 26.

Wo noch das Nelckenhafte kräftige Wesen bey den Antophyllis sitzet.

Gleichwie nun die Caryophylli ihre gröste Kraft in der Peripherie, und nicht im Centro, mehr in denen äusseren, als inwendigen, Theilen haben und denn bey dem continuirenden Wachsthum der Nelcken die Peripherie immer mehr und mehr ausgedehnet, auf die letzte aber nur zur blossen Schaale der Frucht, hingegen das zuerste bey den Nelcken im Centro gelblicht gewesene, nach und nach zum Kerne oder zur Mandel wird; Also ist auch nur alle noch vorhandene Rüch- und Schmeck-Kraft, ich meyne, das ölichte Nelckenhafte Wesen bey denen Antophyllis eintzig und allein in der blossen Schaale, als dem extendirten äussersten Theile der ehemahligen Nelcke, oder gewesenen Calycis; Hingegen schmeckt und rücht der Kern im Antophyllo wenig oder gar nicht nach dem Nelckenhaften aromatischen Wesen, gleichwie es selbst in dem Calyce, oder da es noch, vor der Aufblühung, in der ordinairen Nelcke in deren Mitte war, allbereits wenig oder nichts schmeckte noch roch. Da auch die Antophylli, um reif zu werden, viel länger auf den Bäumen gestanden, folglich der Sonnen und dasiger heissen Luft länger exponiret gewesen, so ist auch das in der Cortice gewesene zarteste Oel noch um so viel mehr ausgezehret worden, so, daß auf die letzte wenig kräftiges, (nach Proportion) in den gantzen Antophyllis übrig bleibet; Es wäre denn, daß man wollte ein Oleum per expressionem oder gar per coctionem, wie aus Lorbeeren, davon machen. Weilen demnach in denen Calycibus oder gemeinen Nelcken, ehe sie aufblühen, alle Kraft stecket, so sind sie auch vor der Aufblühung zum besten Gebrauch erkohren und beliebet worden, dahero es kommt, daß man nach den reiffen Früchten oder Mutter-Nelcken heute zu Tage wenig oder nichts fraget, weilen wenig Kraft darinnen ist; Es wäre denn, daß ein alt Weib, oder alt- abergläubisch-medicinischer Simpliciste noch manchmahl darnach fragete und davon Gebrauch machete: Ich überlasse sie diesem Völckchen und kehre dagegen wieder zu die gemeine Nelcken.

Mutter-Nelcken haben wenig kräftiges.

§. 27.

§. 27.

Wie nun die Caryophylli aromatici aussehen, daß sie überaus starck rüchen und besonders aromatisch, scharfhitzig und auf der Zunge beissend schmecken, auch derselben etwas angenehmes auf eine Zeitlang imprimiren, und was dergleichen mehr, darf ich wohl nicht erst sagen; indem solches alles zur Gnüge bekannt ist; Jedoch um das meinige zu thun, so sage ich: Die Gewürtz-Nelcken sind wie abgestumpfte Nägel, oberwärts mit einem hohlen Kügelchen, zwischen vier zugespitzten herfürragenden Zackchens, versehene, äusserlich rothbraun, inwendig aber heller und gelblicht aussehende, überaus starck rüchende, scharff und aromatisch hitzig schmeckende Untertheile der künftigen Blume, welcher Theil in der Botanique Calyx genennet wird.

Aeusserliche Eigenschaften der Nelcken.

§. 28.

Gute Nelcken müssen ziemlich groß, möglichst frisch, völlig trocken, leicht-brüchig, jedoch so, daß einem, wenn man sie gebrochen, die Finger vom starcken Geruch inficiret werden, dabey roth-braun an der Farbe, gantz, und mit mehr gemeldten Kügelchen, zwischen dem Nelcken-Krönchen, versehen, beissend und hitzig vom Geschmack, und starck vom Geruch seyn, auch, wenn man mit einer starcken Nadel drein sticht, so gleich etwas herfürquillendes Oel von sich zeigen.

Erforderte Qualitäten guter Nelcken.

§. 29.

Dagegen sind die gäntzlich zu verwerffen, welche allzu dünne, schwartz, weich, gesaltzen, von wenig Geruch oder Geschmack, mit vielen Stielen oder pulverichten Wesen, versehen, welche entweder gar kein ölicht-fettes, oder aber mit Wasser vermischtes und im Lichte prizelndes Liquidum haben, ja manchmahl offenbar feuchte und wässerich sind.

Verwerfliche Nelcken.

§. 30.

Es haben heute zu Tage, wie man vernommen, die Holländer diejenige Moluccische Insuln, absonderlich Amboine, wo die

Vorrath von Nelcken.

Nelcken am häuffigsten wachsen, allein in Besitz, folglich auch den Nelcken-Handel ins grosse allein, wie man denn in den Ost-Indischen Häusern in Amsterdam und andern Provintzien, zuförderst aber in Amsterdam, gantze Kammern voll, vom Fuß-Boden an bis an die Balcken-Decke zu, angefüllet (als wenn eine Kammer nur ein Kästchen wäre) und dazu deren nicht wenig, siehet.

§. 31.

Vermischung guter und gebrauchter Nelcken.

So wird auch in Holland, wie auch zum Theil in Ost-Indien selbst, wo nicht aller Vorrath, wenigstens der gröste Theil vom Oleo Caryophyllorum destilliret, und von dar aus so wohl zu uns, als auch sonsten durch die gantze Welt versandt und verhandelt. Alle diese Nelcken, wovon das Oel allbereits destilliret worden, werden wiederum getrocknet, und so dann unter dem Vorrath von andern frischen Nelcken wieder gemischet, welche letztere die ersten in Zeit von einem oder ein paar Jahre wiederum ziemlich mit dem Geruche inficiren, worauf sie andern Nationen, also vermischt, als wenn alles gute Nelcken wären, wenn gleich nicht allemahl doch öfters gnug, pflegen verkauft zu werden, wie solches selbst der Holländische Professor, der sonst gelehrte Herr D. BOERHAVEN in seinen, Anno 1724. zu Paris gedruckten Institutionibus & experimentis Chemiæ, und zwar pag. 85. Tom. II. ausdrücklich saget und zu desto besserer Aufmercksamkeit vor Anfang der Passage noch dazu ein NB. setzet; Es lautet daselbst: NB. „Caryophylli raro deferuntur ad nos tam oleosi ac crescunt, ple-„rumque enim in Indiis Oleum optimum educitur & tunc illi jam „inertes facti apponuntur iterum bonis adhuc, & iterum ab his il-„lis odor & sapor communicatur. Sie können es aber in Holland eben so gut als in Indien, wiewohl man solche Melange leichte decouvriren kan, wenn man die licht-braune oder blassere Nelcken verschiedene mahle kostet oder auch noch auf andere Art probiret.

§. 32.

§. 32.

Der Nelcken Bestand-Theile.

Wegen derer Nelcken Bestand-Theile oder derselben Physicalischen Mixtion haben zwar einige diß und jenes angegeben, aber solch ihr Angeben niemahls erwiesen: Doctor Herrmann sagt in seiner Cynosura Materiæ Medicæ: Die Nelcken hätten ein Sal volatile oleosum; Der ehemahlige LEMERY redet auch von einem Sale volatili nebst dem halb exaltirten Oleo; Dessen Sohn der junge LEMERY sagt: Es wäre viel Sal essentiale und Oel in den Nelcken; Aber wenn man das Sal volatile und das Sal essentiale beweisen soll, so stehen die Ochsen am Berge: Vieles Saltz wolte ich von diesen Herrn nicht einmahl begehren, indem ich diß ohnedem schon zum voraus weiß, daß das Wörtchen viel vor einen Druck-Fehler möchte ausgegeben werden, aber wenn man mir auch nur etwas weniges substantielles und in den Nelcken natürliches Saltz darstellen sollte, so würde es schwer gnug halten, schwer gnug, weil man gar nichts abscheiden oder als rein natürlich salinisches vorzeigen kan.

§. 33.

Man hat bis dato nicht rechtschaffen die Nelcken beschrieben.

So alt, bekannt und gemein auch immer diß Gewürtze, die Nelcke ist, so viele Artzneyen, Compositiones und Præparata als auch immer bis dato davon oder daraus gemacht worden sind, so wenig recht gewisses, wahrhaft- und erweißliches finde ich in allen existirenden Schriften von derselben natürlichen Beschaffenheit, oder wie eigentlich die in solchen usualen Compositionibus & Medicamentis von den Nelcken abgeschiedene Theile in der That sind. Ich bin zum voraus bey mir selbst versichert, daß viele, wenn nicht die meiste Medici über einen und den andern Umstand, den ich auch allhier evolviret, einiger massen werden vergnügt erscheinen; Viele Apothecker werden zurücke dencken, wie daß sie manch Pfund Nelcken zu dieser und jener pur spirituösen Destillation so vergeblich angewandt und gleichsam in den Koth geworffen; Ueberhaupt wird sich fast jedermann verwundern (der es

nicht casu selbst, oder seyt meiner allhier gehaltenen publiquen Lection von diesem Subjecto sonst erfahren) wie das Oleum Caryophyllorum purum von Natur und an sich alleine beschaffen sey. In Summa man wird auch bey diesem so gemein und bekannt geachteten geringen Dinge sehen, wie wenig wahres, gewisses und erweißliches wir noch in Materia medica von solchen simplicibus wissen, die doch täglich, darzu zum Theil in nicht geringer Quantität, zur Medicin employret werden. Viele Medici kennen und wissen wohl den Effect dieses und jenen Dinges, welches dann in so weit etwas ist, wenn sie es noch wissen, allein, da sie es gleichwohl nicht gründlich wissen, wie, was und woher es würcket, so bleibet doch deßhalb solch Wissen noch immer mit einem, einem rechtschaffenen Medico unanständigen empyrischen Wesen verwickelt oder vielmehr beflecket. Ich will mich hierüber nicht länger aufhalten, zumahl, da ich allein, bloß in meinen Untersuchungen, deren hieher zu rechnenden Mängel und Fehler gar zu viel angetroffen und noch täglich antreffe: Dannenhero ich vorjetzo nur in meinem dißmahligen Vorsatz fortgehen und erwehnen will, wie ich bloß dieses Subjectum, die Nelcke, in der That beschaffen befunden.

§. 34.

Erweißliche Bestand-Theile.

Demnach sage ich, daß recht gute Nelcken von folgenden scheidbaren und erweißlichen Theilen, natürlicher Weise componiret sind oder deren Mixtion bestehet:

1) Von Partibus oleoso-essentialibus.

2) Von Partibus resinosis,

3) gummosis,

4) terrestribus und

5) auch einigen Partibus aquosis.

§. 35.

Partes salinae.

Partes salinas kan ich speciatim nicht angeben, denn ob es zwar

zwar nicht zu leugnen, daß nicht auch bey diesem Vegetabile, wie bey allen in der gantzen Welt, einige zugegen seyn, so könnten wir sie doch nicht separiren oder separatim darstellen, wie die andere fünf angegebene Partes, dahero sie nur en general, bevorab da sie allhier in gar geringer Portion und in zartester Einmischung vorhanden, zu judiciren sind.

§. 36.

Ich halte ohnedem vorjetzo kein Collegium purè physico-chemicum, vielweniger ein bloß theoreticum, sondern pharmacevtico-chemicum, dazu practicum: Ich mag also niemahls gerne etwas an- oder vorgeben, was ich nicht demonstriren, oder mit andern Experimentis erweißlich machen kan; Da ich nun keine Partes purè salinas von den Nelcken extrahiren, separiren oder demonstriren kan, so mag ich solche nicht einmahl a parte angeben und vermelden, ob es wohl allerdings an dem und unstreitig wahr ist, daß in der Mixtion der Nelcken einige Partes acidæ mit eingemischt vorhanden seyn, so auch Schuld und Ursache haben, daß man die Nelcken so wohl mit einem Menstruo aquoso, als spirituoso extrahiren kan.

Was man nicht demonstriren kan, soll man auch nicht angeben.

§. 37.

Der Nelcken allervornehmstes und vorzügliches Wesen bestehet

1) In denen Partibus purè oleosis, als in welchen hauptsächlich alles specificè rüchende und denn das zarteste schmeckende, jedoch keinesweges das so gar heftig hitzig und brennende Wesen, wie man bis dato durchgehends dafür gehalten, vorhanden.

Partes oleosæ.

2) Lieget das scharf-schmeckend und hitzig-beissende Wesen zugleich mit in den Partibus resinosis, NB. wiewohl durchaus nicht in den purè resinosis, sondern wenn selbige mit den Partibus oleosis noch umgeben oder vermischet sind, demnach weder in den oleosis alleine, noch in den resinosis alleine,

Partes resinosæ.

sondern absolutè in beyden zusammen, wie ich denn jede dergestalt zu separiren weiß, daß weder die Partes oleosæ, noch die Partes resinosæ, das heftig brennend oder beissende in sich haben, noch solches von jemanden zu schmecken, sondern bey dem ölichten Theil bloß alleine das rüchend, dabey lange nicht das so heftig schmeckende, zu spüren ist.

§. 38.

Unterscheid zwischen den ölichten und resinösen Theilen.

Diesen von mir observirten Unterscheid beweise ich hiermit:

(a) Weilen ein rein Oleum destillatum Caryophyllorum am stärckesten rüchet, und durchaus nicht so heftig, als das ordinaire Holländische Oleum auf der Zunge beist, ob es wohl einiger massen hitzig, wie alle destillirte Oele, ist, als welches hitzige eben nur von etwas mit übergerissenen allerzartesten resinösen Theilen dependiret.

(b) Beweise ich es mit dem Extracto resinoso, daß das scharffe und hitzig beissend-schmeckende Wesen mehr in solchen combinirt-resinösen, als pur ölichten Theilen lieget, weilen eben diß Extractum, vor allen andern von Caryophyllis tentirten Præparatis & Eductis am allerheftigsten und entsetzlichsten brennend oder beissend schmecket.

(c) Beweise ichs damit, weilen ein Extractum resinosum, so bald die Partes oleosæ davon befreyet worden, und das purè resinosum gantz alleine ist, fast gar nichts schmecket, also nur, wenn sie combiniret, das sehr beissende sich äussert.

Diß sind die vornehmste Decouvertes von allen meinen Nelcken-Analysirungen; Es sind zwey notables Umstände, welche (meines Wissens) bisher noch niemand so accurat wahr genommen, noch beschrieben, die uns nunmehro ein gantz ander Licht geben, so daß man auf solche Theile und ihre natürliche Disposition in dem Subjecto eintzig und allein sein Augenmerck darnach richten oder dar-

darauf reflectiren muß, absonderlich, wenn man ein oder ander Præparatum & Separatum von den Nelcken gebrauchen will.

§. 39.

Da nun die vornehmste Kraft in erwehnten Partibus oleosis & resinosis lieget und auf solche, vor alle andere, zu reflectiren ist, so wollen wir auch, vor allen Dingen, hiermit noch ferner zu Wercke gehen und die andere, vorhin gemeldte, Partes constitutivas so lange unberühret lassen.

In welchen Theilen die vornehmste Kraft lieget.

1) Die Partes oleosæ essentiales können nicht gar wohl anders, als durch die Destillation, und

2) Die Partes resinosæ bloß durch die Extraction abgeschieden und erhalten werden.

Demnach werden uns durch solche beyde Operationes zuförderst vier einfache usuale Separata vel Præparata Caryophyllorum und zwar von jeder Operation zweyerley, nehmlich:

a) Von der Destillation das Oleum, und die dabey zugleich mit erlangende Aqua Caryophyllorum.

b) Von der Extraction aber die Essentia, und das Extractum Caryophyllorum unter die Hände kommen, wiewohl, wenn man es genau betrachtet, allhier eigentlich auch nur die beyde Haupt-Partes, nehmlich das Oleum und die Resina zu behertzigen stehen, nachdem das Wasser und der Spiritus Vini nur als Menstrua, Vehicula oder Mittel-Sachen, keinesweges aber als Haupt-Sachen, zu consideriren sind.

§. 40.

Das allergebräuchlichste unter allen ist wohl das Oleum Caryophyllorum; Hievon habe ich schon incidenter etwas erwehnet, nehmlich dieses, daß fast alles Oleum Caryophyllorum in Holland oder Ost-Indien destilliret, von dannen, durch den

Oleum Caryophyllorum.

Han-

Handel, die gantze Welt durch, verführet, also auch zu uns gebracht wird.

§. 41.

Warum es meistens in Holland gemachet wird,

Die Ursache, daß mans nicht von erkauften Nelcken selbst mache, ist wohl nicht, als wenn mans nicht machen könnte, sondern weil mans nicht so wohlfeil und um denselben Preiß von den Nelcken machen, als wie mans, schon so fertig, kauffen kan; Daß es aber die Holländer allerdings wohlfeiler geben können, wie keine Nation nachthun kan, ist aus oberzehltem leichte zu begreiffen, nehmlich weil sie

1) die Nelcken selbst gewinnen oder wenigstens aus der ersten Hand, ohne grosse, sonderbare Unkosten erkauffen.

2) Weil sie die employrte Nelcken wieder trocknen, unter den grossen Vorrath von guten vermischen, und als ungebrauchte oder vollkommen frische und gute verkauffen, als welches beydes andere Nationen unmöglich nachthun können; Ja sie könnten es nicht um den Preiß geben, wenn die Holländer auch den letzten unchristlichen Punct nicht einmahl practicirten, wie mans denn billig nicht vermuthen sollte, wenn sich diese Nation nicht mit mehr Loopjes (wie sie es nennen) und Verfälschungen, absonderlich mit denen Materialien und zur Medicin oder Chirurgie erforderten Droguereyen gnugsam fameuse gemacht, und in solcher Practique sich nicht bis auf diese Stunde erhielte. Sie sind (um beym Oleo Caryophyllorum vorjetzo nur alleine zu bleiben) mit diesem einfachen Betruge und doppeltem Profite der Nelcken noch nicht einmahl zufrieden, sondern schämen sich nicht, den Betrug zum zweytenmahle anzustellen, ihr Loopje zu verdoppeln und den Profit zu verdreyfachen, wo nicht zu vervierfachen, sintemahlen sie das rein destillirte Oel noch dazu mit exprimirten Oelen, entweder mit Oleo Ben oder Oleo Amygdalarum, ja manchmahl gar mit saubern Baumöle, und damit es recht

Wird insgemein in Holland verfälschet.

recht kräftig schmecken soll, noch mit etwas mehrers, jedes wiederum recht vorsetzlicher Weise, versetzen und vermischen, also es im Gewichte und Volumine nicht nur mäßig, sondern recht grob und erweißlich vermehren, so daß kein eintziges Loth unverfälschten Nelckenöls von ihren Händen in Verkauf kommet, oder ich wenigstens jemahls gesehen, noch, daß es ein ander bekommen, erfahren habe.

Der erste Betrug ist ihnen nicht allemahl oder noch nicht so leichte zu erweisen, er gienge noch mit, wenn sie uns nur noch das Oel aufrichtig verkaufften, allein der zweyte ist um so viel mehr offenbahrer und kan durchaus nicht geleugnet werden, ist also um so viel mehr unchristlicher und vorsetzlich-betrügerischer, absonderlich, da der Zusatz noch dazu so gar plump, in der Proportion, befunden wird, massen ich in jeder Untze des noch besten Olei Caryophyllorum Hollandici eine halbe Untze, also die Hälfte, pur Olei expressi, als betrügerischen Zusatz gefunden und davon geschieden habe. Gesetzt aber auch, daß die Proportion manchmahl nicht so gar grob wäre, so wird man doch niemahls gantz reines finden. Vor erwehnter Herr D. BOERHAVEN muß es auch, locô citatô pag. 86. zugestehen, massen er schreibt: „Summum pretium Oleorum indicorum aromaticorum multos impulit ad miscenda ea cum oleo Amygdalarum dulcium, natura vero, „injuriæ impatiens, furtum manifestat, perit enim pondus specificum & olea, fundum aliàs petentia, supernatant.

Proportion der Verfälschung.

§. 42.

Und da das reine aufrichtige Oleum Caryophyllorum destillatum, bey allem seinen natürlichen starcken und hitzigen Geschmack, dennoch bey weiten nicht so beissend, wie das Holländische erkaufte, ist, so bin ich sicherlich der Meynung, um so viel mehr, da das guten Theils addirte Oleum expressum das aufrichtige Oel in seinem an sich selbst gelinden Geschmack noch um so viel mehr adouciret und temperiret, daß diese Leuthe, theils um sol-

Muthmassung eines besondern Additamenti.

solchen Abgang des Geschmacks zu ersetzen, theils aber auch, um das Oleum desto mehr piquanter und hitziger zu machen, die Käuffers und Kosters also in die Gedancken zu bringen, als wäre solch Oel desto kräftiger und köstlicher, noch dazu etwas von dem feurigen und oben erwehnten Extracto resinoso addiren, als welches in gar geringer Dosi eine ziemliche Quantität Oel schon gnugsam brennend, schmeckend und verhitzter machen kan, auch so gleich ex tempore die Couleur erhöhet, gleichwie das Holländische Oleum Caryophyllorum also braun-roth auszusehen pfleget.

§. 43.

Verfälscht Oleum Caryophyllorum ist leichte zu entdecken.

Ob man nun schon diese Art verfälschte, nehmlich mit einem Oleo expresso versetzte, Oele, vermittelst des Spiritus Vini rectificatissimi, wie ich zur andern Zeit gewiesen, und auch vor dißmahl repetiret habe, gar leichte decouvriren und den Betrug oder Zusatz ausforschen kan, so hilft es uns doch wenig oder nichts, indem man das erkaufte schon am Halse hat und ohne sonderbahre Künsteley und neue Unkosten es nicht so leichte und vollkommen vom Fuco liberiren kan, anderseits aber auf keine Weise gleichwohl kein reines und unverfälschtes, von Holland aus, zu haben ist, ob mans schon noch so vielmahl und von veränderten Leuten verlangete. Eine andere Sorte von Betrügern, denen diese leichte Entdeckung bekannt gemacht worden, und welche es also vermeynen etwas feiner zu machen, um mit dem Betrügen gleichwohl zu ihrem Entzweck zu gelangen, bedienen sich eines gantz andern Zusatzes, der nicht mit dem Spiritu Vini rectificatissimo oder sonsten so leichte von einem jeden kan ausgefunden werden. Diese feine Herrn mischen ein gut Theil von der Essentia Caryophyllorum, so viel das Oel erträglich annehmen will, unter mehr gedachtes Oleum Caryophyllorum. Weilen nun allhier das Additamentum in basi, den Spiritum Vini selbst ausmachet, so kan mans freylich mit eben diesem nicht so erforschen, als das Oleum expressum, welches der Spiritus Vini durchaus nicht solviret, Allein da ist dennoch wie-

wieder ein ander Moyen gut dazu: Solches ist gemein destillirt Wasser, oder auch nur rein Brunnen-Wasser: Man darf nur herkommen, und zuerst etwa ein paar Untzen Wasser in einem Glase accurat abwägen, hernach auch eine halbe Untze oder ein paar Drachmas von solchem Oleo Caryophyllorum, ebenfalls accurat gewogen, hinein schütten, beydes zusammen wohl unter einander schütteln, denn wiederum eine Zeitlang stille stehen lassen, das oben stehende behutsam decantiren, und das Wasser in einem reinen, vorher auch accurat tarirtem Glase von neuem wiegen, so wird man, an dieser Seite, die zugesetzt gewesene Essentz oder zum wenigsten den Spiritum Vini in dem angewachsenen Gewichte, und wenn das zurückgebliebene Oel an der andern Seite auch wiederum nachgewogen wird, den Mangel der nun verlohrnen Essentz oder des dabey gewesenen Spiritus Vini, in dem Abgang des Gewichts, vollkommen finden, also auch diesen Betrug, und die Proportion völlig entdecken können.

§. 44.

Wie die falsche Olea zu rectificiren.

So ferne man solche verfälschte Olea gekauffet und selbige etwa zu innerlichen Medicamenten gebrauchen will, so ist das beste, daß man solche erstlich mit gnugsamen Spiritu Vini rectificatissimo vermischet, den Spiritum aber in Balneo Mariæ wieder gäntzlich abstrahiret und alsdenn das überbleibende mit hinlänglichen Zusatz von Wasser in einer Vesique von neuen über destilliret, so wird das Oleum expressum und auch das Extractum zurücke bleiben, und alsdenn das Oleum gantz anders, nicht so hitzig vom Extract, oder fett-schmierig vom Oleo expresso, auch gelblicher von Farbe seyn.

§. 45.

Man soll sich solch Oleum selbst destilliren.

Gleichwie ich aber erwehnet, daß gleichwohl das reine destillirte Oel, Gradu, bey weitem nicht so brennend und hitzig, dazu die Gewürtz-Nelcke ein solch Subjectum ist, welches, nach Proportion, überaus reichlich Oel liefert, dergestalt, daß mir kein Kraut, Wurtzel, Frucht, Rinde oder Saame bekannt ist, welches

dieselbige Quantität abgiebt, wie ich denn selbst von einem Pfunde zwey Untzen und zwey Drachmas erhalten, und der Herr geheime Rath Hoffmann in Halle wohl noch zwey Drachmas mehr, also drittehalb Untzen erhalten zu haben anführet; Also sehe ich eben nicht ab, weßwegen man sichs nicht selbsten absonderlich pro usu interno destilliren und verfertigen wolle, es wäre Medicus und Apothecker um so viel mehr versichert und könnten auch, zur Noth, die zurückbleibende Nelcken von einem vernünftigen Apothecker noch gar füglich genutzet, also auch hiermit zum Theil die Scharte der Kostbarkeit wieder ausgewetzet werden, ohne daß er die abdestillirte Nelcken, etwa als gute, unter Pulver, oder sonsten zu irgends einigen, auch Deutschen, Betrügereyen zu employiren von nöthen hätte, als zu welchen Practiquen ich sie hiemit auf keine Weise will angeführet haben.

§. 46.

Wie Oleum Caryophyllorum zu destilliren.

Aufrichtig Oleum Caryophyllorum wird zwar auf verschiedene Weise, so wohl per ascensum als per descensum gemacht, wir wollen uns aber bey solcher Verschiedenheit nicht aufhalten, und die wenig nutzende, zum Theil nur curiöse, Künsteleyen nicht einmahl erst her recitiren, weilen man sie in denen Büchern nachschlagen kan, und sie eigentlich nicht anzurathen sind, wie solches auch schon vor vielen Jahren von POMET bemercket worden, als der da, wenn er von der destillatione per descensum Erwehnung gethan, hinter drein spricht; Mais le jeu n'en vaudroit pas la chandelle, sondern wir wollen nur gleich zu dem nützlichst und besten Wege schreiten, welches dieser ist, daß man, nach gedachten Herrn Doctor Hoffmanns Anleitung, zu zwey Pfund gestossene Nelcken zum wenigsten sechs Quart Regen-Wasser und zwey Untzen gemein Saltz nimmt, solches zusammen fünf bis sechs Tage lang gelinde warm stehen und maceriren läst, und es hernach aus der Vesica wie ein ander Oel, destilliret, so bekommt man sein Oel; Wobey ich noch dieses erinnern will, daß es

1) so genau auf das Saltz oder das Gewicht des Saltzes und

die

die Quantität des Wassers nicht ankomme, sondern, daß man von beyden eher mehr, als weniger, hinzu thun darf, wie ich denn wohl noch einmahl so viel Saltz, genommen habe.

2) Daß man nicht eine allzu hohe Vesique oder sehr hohen Kopf dazu nehme.

3) Daß es mit gutem Feuer und Sieden destilliret werde.

4) Daß es eben nicht absolut Regen-Wasser seyn muß, sondern auch wohl ander Wasser eben so gut verrichten kan, und

5) daß man das abgegangene Wasser, wenn das Oel davon geschieden, wiederum cohobire, von neuem mit gutem Sude abdestillire und solche Cohobation wenigstens zweymahl repetire, folglich die Nelcken dreymahl in allem destillire, so bekommt man ziemlich alles, in denen Nelcken gewesene, Oel heraus; Jedoch ist das letztere Oel immer etwas gröber, dicklicher und schwerer, als das allererste.

§. 47.

Verschiedene Zusätze bey solcher Destillation.

Es giebt zwar allerhand andere Zusätze mehr, als Tartarus, Sal armoniacum, Pottasche, Epson-Saltz, Spiritus Salis & Oleum Vitrioli, allein man darf nur sicher bey dem gemeinen Saltze bleiben und solches allen andern vorziehen, wie ich denn schon in Engelland allerhand nachgekünstelt, deßfalls probiret, und die andere Zusätze nicht nur schlechter, sondern zum Theil auch schädlich und eher zur Verminderung, als Vermehrung des Oels, dienend befunden, auch beym Zusatz mit Oleo Vitrioli observiret habe, daß wenn es schon ercklecklich Oel giebet, solches Oel dagegen wiederum viel eher seinen Geruch und Geschmack verlieret, als das andere.

§. 48.

Wie ein rein Oleum beschaffen ist.

Solch rein destillirtes Oleum Caryophyllorum ist anfänglich gantz weiß und gar nicht gelbe, viel weniger so braun-roth, wie das Holländische allgemeine; Es dienet aber zu wissen, wenn es

lange Zeit in einem nicht allzu wohl verstopften Glase stehet, dabey das Glas nicht voll, sondern etwa nur halb angefüllet ist, und solcher Gestalt die Luft hinzu kommen kan, daß solches weisse Oel, von Zeit zu Zeit gelber und bräuner wird; Ist das Glaß aber voll gefüllet, wohl zugestopft, also vor der Luft aufs beste verwahret, so hält es sich weit länger bey seiner weissen Farbe, und hat man die Veränderung nicht so geschwinde zu besorgen.

§. 49.

Oleum Caryophyllorum sincket im Wasser zu Boden.

So rein nun als auch immer das Oleum Caryophyllorum ist, so behält es doch die natürliche, besondere Schwere an sich, daß es nehmlich allemahl im Wasser zu Boden sincket, und nicht, wie andere Olea essentialia, auf dem Wasser schwimmet, ungeacht auch das erst kommende, allersubtileste anfänglich eine Zeitlang oben schwimmet; Demnach hat sich hierinnen Monſ. POMET, auch der Professor VALENTINI und andere mehr, vergangen, wenn sie sagen, ein gutes Nelcken-Oel müsse auf dem Wasser schwimmen, welches sein Tage nicht geschiehet, sondern wieder die natürliche, besondere Eigenschaft dieses Oels, und also wieder die Möglichkeit selbst ist, daß man das Schwimmen verlangen sollte. Weßwegen aber dieses und einige andere ausländische Oele mehr untersincken oder was die Ursache sey, gehöret eben anjetzo nicht hieher zu untersuchen; Gnug! daß ich, bey andern Gelegenheiten, mit Experimentis erwiesen habe, wie ich machen kan, daß alle Olea essentialia, nach meinem Belieben, entweder oben auf dem Wasser, oder unten am Boden unter dem Wasser, oder aber auch gar mitten im Wasser, also weder auf dem Wasser, noch unter dem Wasser, schwimmen müssen.

Besondere Künsteley wegen des Schwimmens der Oele.

§. 50.

Weßwegen Spiritus Vini kein Oleum Caryophyllorum mit übernimmt.

Eben diese natürliche Schwere und recht intimè Mixtion derer, das Oel ausmachenden, Theile ist die Ursache, daß der Spiritus Vini rectificatissimus keinen Tropffen Olei Caryophyllorum erheben oder mit über den Helm führen kan, indem das

Oel

Oel ungleich weit schwerer, als der Spiritus Vini rectificatus, ja viel schwerer als das Wasser selbsten ist, und mit diesem kaum gäntzlich überzujagen stehet. Man mag also Spiritum Vini rectificatissimum über noch so viel Oleum Caryophyllorum oder über Nelcken selbst abstrahiren, so wird er doch nicht darnach weder rüchen noch schmecken, sondern als blosser reiner Spiritus Vini oder kaum mercklich in etwas geändert, übergehen, also von dem essentiellen Wesen der Nelcken nichts mit sich bringen, wenn anders kein Wasser dabey gewesen, die Raison ist am Tage, weilen die Partes essentiales im resinoso & oleoso liegen: Beyde aber allhier zu schwer und disproportioniret, ratione volatilitatis Spiritus Vini, seyn, also zurück bleiben müssen; Woraus man sich denn dieses zur Lehre zu fassen bedienen kan, daß, wer Destillationes spirituosas mit Nelcken anstellen und etwa einen Spiritum Caryophyllorum oder andere Spiritus compositos mit Nelcken machen will, derjenige blind ankommet, folglich man niemahls die Nelcke, oder das Oleum Caryophyllorum zu spirituöse Destillationes adhibiren soll, weilen davon gar nichts mit übergehet.

Nelcken sollen nicht bey spirituöse Destillationes employret werden.

§. 51.

Uebrigens muß ich hiebey nochmahls erwehnen, daß ein mit Fleiß destillirtes, sauberes Oleum Caryophyllorum keines weges so gar hitzig, viel weniger feurig brennend schmecket und in diesem Falle bis dato fast alles, was man davon geschrieben, gelehret und geglaubet, mit dem reinen, natürlichen Oele gantz und gar nicht überein kommt, sondern eintzig und allein, auf das gemeine im Commercio seyende gemeine Holländische, verfälschte und hitzig gemachte Oleum zu appliciren stehet. Wenn dannenhero mehr erwehnter Herr Professor BOERHAVE in angeführtem Buche und Orte oder in seinem gehaltenen Chymischen Collegio gesaget: „Nullum Corpus magis igneum est, quam Oleum Caryophyllorum, so hätte er hinter drein mit dabey setzen sollen; Nostrum Hollandicum, folglich würde es geheissen haben, daß kein Körper mehr feu-

Rein Oleum Caryophyllorum ist lange nicht so feurig, wie das verfälschte.

rig

rig ist, als das Holländische Nelcken-Oel, nehmlich wie es insgemein verkauffet wird, da hätte man noch gesehen, daß er vom reinen Oleo Caryophyllorum auch einen Begriff gehabt; Weil er aber nur schlechthin und in genere das Oleum Caryophyllorum nennet, so giebt er sich bloß, das ihm vom reinen Oleo nichts bewust ist.

§. 52.

Falsche Idée vom Oleo Caryophyllorum.

Verschiedene andere Professores sagen gar: Das Oleum Caryophyllorum muß sehr scharf, oder ein gutes Nelcken-Oel muß überaus hitzig und auf der Zunge feurig brennend seyn, welches jedoch schnur stracks wieder die Experience ist, ungeachtet es respective hitzig schmecket. Ich sage dagegen nochmahls: Ein gutes und recht reines Oleum Caryophyllorum ist gar nicht feurig brennend oder so scharf-schmeckend auf der Zunge, wie das Holländische, und muß es auch nicht seyn, sondern es ist penetrant rüchend, aber nur wenig hitzend, gegen das andere gerechnet, wie denn auch diß wenig hitzige, so ich einigen mit übergegangenen zart hartzichten Theilen zuschreibe, vollends dem Oleo kan benommen, consequenter ein zwar immerfort starck rüchendes dabey aber gantz und gar nicht mehr hitziges, sondern beynahe wie ein Oleum Amygdalarum schmeckendes Oleum Caryophyllorum daraus kan erkünstelt, also als ein recht reines Oleum dargestellet werden. Ein gewisser Medicus verwundert sich hierüber nicht wenig, als ihm einmahl ein solch Oleum Caryophyllorum insipidum, wieder Vermuthen und Verlangen, in die Hände gerathen, dabey er sagt: Es wäre so ungeschmack, als Oleum Olivarum, gewesen; Aber ich verwundere mich gar nicht, weil es etwas natürliches ist. Ich habe gesagt, daß das hitzige, so zuerst bey Destillirung des Olei Caryophyllorum etwa mit über gekommen und solchem Oel dergleichen Geschmack machet, von einigen zarten mit übergerissenen Partibus resinosis (zumahl wenn die erste Destillation mit sehr starcken Kochen und in niedrigen Instrumentis geschehen) dependire, und die Conjunction derer ölichten und hartzichten Theile zusammen jederzeit

zeit den hitzig brennenden Geschmack ausmache. Wer nun eines oder das andere ungeschmack haben will, der suche nur beyde Stücke zu disjungiren. Soll das Extractum resinosum nicht hitzig schmecken, so darf ichs nur in eine kleine Vesique thun, Wasser drauf giessen und es destilliren, so kommt das Oleum über, das Band ist gelöset, und die rückständige Partes resinosæ haben alles scharf-schmeckende verlohren: Sollten sie, nach der eintzigen Destillation, nicht gäntzlich von allem Oleo befreyet worden seyn, so giest man zum zweytenmahl rein Wasser drauf, und abstrahiret es coquendo abermahl, so wird mans ohnfehlbar ohne allen hitzigen Geschmack nunmehro finden, mit dem Oel hat es denn wieder seine eigene Künsteley, wenn man das beissende davon haben will.

§. 53.

Vermischung mit Phospho- ro & Spiritu fumante.

Was das Oleum Caryophyllorum, absonderlich das Holländische, mit dem Phosphoro, ingleichen mit dem Spiritu fumante, als mit welchen es sich bis zur Flamme in einem Augenblick entzündet, und etwa sonsten noch in Physicis damit verrichtet, gehöret nicht hieher, ist auch zu andern Zeiten gesaget und gewiesen worden.

§. 54.

Wozu das Oleum Caryophyllorum in Apothecken gebrauchet wird.

In Apothecken wird es meistentheils äusserlich zu Rüch- und anderen Sachen gebrauchet, wie zum Exempel der Balsamus Caryophyllorum, den man im Dispensatorio nachsehen kan, auch wohl Linimenta stomachica, Electuaria odontalgica damit verfertiget werden; Auch per se wird es als ein odontalgicum gebraucht. Innerlich wird es manchmahl an sich selbst, jedoch in geringer Dosi, als ein so genanntes corrigens bey Purgier-Artzeneyen, adhibiret; Man verfertiget auch einen Spiritum Salis armoniaci caryophyllatum, da Spiritus Salis armoniaci mit Oleo Caryophyllorum saturiret wird, und einige andere solutorische Sachen, als Balsamum Vitæ, und dergleichen mehr davon; Item ein Eleosaccharum.

§. 55.

Aqua & Julepus Caryophyllorum.

Bey der Destillation des Oels erlanget man auch zugleich das **Wasser**, mit welchem Aqua Caryophyllorum und feinen Zucker denn wiederum ein herrlicher Julepus Caryophyllatus kan gemacht werden.

§. 56.

Was mit dem Spiritu Vini bey den Nelcken zu machen.

Ob ich nun gleich vorher gesagt, daß der Spiritus Vini rectificatissimus, weder dem Oleo Caryophyllorum noch den Nelcken selbst in der Destillation was anhaben könne, sondern nach der Abstraction, vor wie nach, derselbe Spiritus Vini wäre, so muß man doch nicht gedencken, als wenn man deßwegen mit solchem Spiritu gar nichts Artzeneyisches, etwa auf eine andere Weise, von den Nelcken nicht zuwege bringen, oder damit gar nichts ausrichten könne, au contraire! Man kan mit dem Spiritu Vini das **allerhitzigst-schärffest- und brennende** Wesen aus den Nelcken am allerbesten heraus ziehen und, in einem kleinen Bißchen concentriret, darstellen, aber es geschiehet freylich nicht destillando, sondern extrahendo. Man macht demnach

Essentia Caryophyllorum.

1) Mit Spiritu Vini rectificatissimo, wenn eine gute Parthey gröblich gestossene Nelcken etliche Tage lang digeriret worden, die Essentiam vel Tincturam Caryophyllorum, und aus dieser Essentz, wenn nehmlich

Extractum resinosum.

2) Das Menstruum, der Spiritus Vini rectificatus, per Balneum Mariæ wieder davon gezogen wird, das Extractum resinosum. Zwey Untzen Nelcken liefern ohngefehr fünf Drachmas solches Extracti resinosi.

§. 57.

Spiritus Caryophyllorum.

Endlich solbiret der Spiritus Vini rectificatus auch reichlich gnug das Oleum Caryophyllorum purum: Wer demnach ja einen Spiritum Caryophyllorum haben wollte, der könnte in einer Untze Spiritus Vini rectificatissimi eine halbe Drachmam oder gar eine Drachmam, also nach Belieben und Gutfinden, mehr oder weniger,

niger Olei destillati Caryophyllorum puri drein thun, und den Spiritum per solutionem machen.

§. 58.

Oleum Caryophyllorum expressum.

Man könnte auch ein Oleum Caryophyllorum per expressionem verfertigen, so aber nicht gar sehr die Mühe belohnen würde. Und diß wäre von den zwey vornehmsten Partibus constitutivis, nehmlich von den Partibus oleosis & resinosis und was man etwa davon vor usuale præparata hat. Wir wollen nun noch mit wenigen die übrige, oben gemeldte, betrachten.

§. 59.

Partes terreæ & aqueæ.

Die Partes terreæ & aqueæ, an sich consideriret, haben nichts besonders, dannenhero ich sie lieber übergehen, und hingegen noch etwas von den Partibus gummosis oder denjenigen, die sich bey den Nelcken mit blossem Wasser extrahiren lassen, erwehnen will.

§. 60.

Partes gummosæ.

Extractum aquosum vel gummosum.

Extractum resinosum secundum.

Wenn ich zwey Untzen gestossene Nelcken mit Wasser statt Spiritus Vini rectificati, extrahire, und zwar so lange, als sich das Wasser tingiret, so bekomme ich noch etwas mehr Extracti, als mit dem Spiritu Vini rectificatissimo erhalten wird, nehmlich sechs Drachmas und einen Scrupel. Weilen aber in der Evaporation alles Oleum verlohren gehet, so hat das Extractum aquosum in den gummösen Theilen, keine merckbare Partes essentiales, auch wenigen, ja, wegen der darinnen mehr aufgefangenen Saltz-Theilchen, eher einen wiederlichen und etwas adstringirenden Geschmack, dabey kaum zu spürenden Geruch. Nachdencklich aber ist es, daß das hiernechst von dem Remanente extrahirte Extractum resinosum bey weitem nicht so schmeckbar, ja gar nicht hitzig, vielweniger so beissend und fressend, als das erste ist, wobey noch die Partes oleosæ mit vorhanden sind, als welches abermahls

das, was ich vorhin von der dispositione partium oleosarum & resinosarum erwehnet, um so viel mehr confirmiret.

§. 61.

Gemeiner Gebrauch der Nelcken.

Wozu die Nelcken sonsten gebrauchet werden, habe ich wohl nicht nöthig anzuführen: Jedermann weiß, daß sie manchmahl gantz, bisweilen zerquetscht oder pulverisiret, so wohl ihres Geruchs als Geschmacks halber, grösten theils als eines der vornehmsten Gewürtze in der Küchen, sonsten aber auch zu allerhand Parfumes, ferner bey Wein- und Bier-Schencken, Conditors, &c. und so auch in Apothecken zu gar vielerley Præparata, zu Infusa, Decocta, componirte Essentias, Tincturas, Elixiria, Aquas destillatas, Species, Syrupos, Pulveres, Electuaria, Extracta, &c. &c. gebraucht werden; Man findet von diesen Dingen alle Bücher voll, auch sonsten noch eines und das andere in der gar wohl ausgearbeiteten, unter oft erwehntem Herrn geheimen Rath Hoffmann in Halle gehaltenen, Dissertatione de Caryophyllis aromaticis. Daß man in Indien und Holland Leuchter, Cronen, kleine Canonen, Schiffe und allerhand Figuren von puren Gewürtz-Nelcken, vermittelst subtilen Draths, formiret, gehöret vollends nicht hieher.

Das fünf und dreißigste Capitel.

DE CASSIA FISTULARI,

oder

von der Fistul-Caßia.

§. 1.

Das anjetzo folgende vegetabilische Subjectum soll die CASSIA FISTULARIS seyn, ein ausländisches Gewächs, und zwar eine Frucht von einer gar sonderbaren Gestalt. Ich muß wohl zum voraus bekennen, daß dergleichen Dinge keine rechte, chymische Subjecta sind, allein dem ohngeachtet können sie so wohl, als andere, chymisch untersuchet, und auch sonst zu mehrer gründlichen Känntniß, wegen ihrer Herkunft und Beschaffenheit, ohne Schaden vorgenommen, betrachtet und beyläuffig mit abgehandelt werden.

Vorerinnerung.

§ 2.

Man hat zwar in Apothecken dreyerley Casſia, nehmlich

Wie vielerley Casſia vorkommt.

1) Casſiam fistularem,

2) Casſiam ligneam und

3) auch Casſiam caryophyllatam,

allein da ich von der Casſia lignea bey der Abhandlung de Cinnamomo erwehnen werde, und die Casſia caryophyllata eigentlich gar kein medicinisch- sondern bloß Krämer-Officinale ist, so werde ich vor dißmahl diese beyde unberührt lassen, also nur die erste, nehmlich Casſiam fistularem vornehmen, und das davon nöthigst zu wissende melden.

§. 3.

Verschiedene Benennungen des Baums wovon diese Frucht kommet.

Das gantze Gewächs, wovon diese Frucht kommet, ist ein Baum, welcher von TOURNEFORT und CASPARO BAUHINO genennet wird Cassia fistula, Alexandrina. Von LONICERO et CASTORE Cassia laxativa, von BELLONIO, MONARDE et GARCIA AB HORTO Cassia solutiva. Vom LOBELIO Siliqua aut Cassia purgatrix Arabum. Es ist Cassia Ægyptia sive purgans CAMERARII; Cassia solutiva vulgaris PARCKINSONI; Cassia nigra DODONÆI; Cassia fistula vulgaris, flore luteo BREYNII Prodomi secundi. Ferner ist es Arbor Cassiam solutivam ferens BONTII. Dulcis Calamus NICOLAI MYREPSI. Cassia purgatrix JOHANNIS BAUHINI. Siliqua sive Cassia cathartica Lugd. Quauhayohuatli secunda seu Cassia fistula HERNANDEZ. Conna Horti Malabarici und könnte ich vielleicht noch zwantzigerley Authores mehr anführen, wenn ich weitläufftig seyn wolte, so ich aber nicht nöthig achte.

§. 4.

Von der brasilianischen oder Americanischen Cassia.

Diese species Cassiæ wächset in Aegypten, in Ost-und West-Indien; Nechst solcher aber hat man noch neunerley bißher bekannte Species Cassiæ, darunter zuförderst eine Brasilianische oder Americanische in Consideration kommt: Sie wird genannt Cassia fistula, Brasiliana von CASPARO BAUHINO und TOURNEFORT. Es ist Cassia siliqua, Brasiliana, purgatrix, compressa Lob. Pharm. Rondel. und Cassia fistula, Brasiliana, flore incarnato BREYNII Cent. I. Cassia solutiva, Brasiliana PARCKINSONI. Tapyracoaynana Brasiliensium PISONIS. Canna fistolos naturales empero vanos o Malos Lopez de Gom. und Cassier ou Caneficier de L'Amerique Dutertre. Andere Authores zu übergehen.

§. 5.

Cassia fistularis.

Wir wollen uns anietzo eben nicht lange, bey der Verschiedenheit der Specierum noch bey denen verschiedenen National-Benen-

Benennungen der Cassiæ aufhalten, da sie nehmlich von den Aegyptiern Chajarxamber, von dem Brasilianern Tapyracoaynana, von den Mexicanern Guauhayohuatli, auch wohl Chatalhuic, von den Canarinern Hasanguia et Barasenga, von den Caraibern Malimali, von den Guzuratensern Gramala, von dem Arabern Gazatfalus, von der Malabarern Conna und Condaca, von den Bramanern Bajo, Bahoo und Bava, von dem Cingalensern Æhæla, und wer weiß, wie noch mehr, geheißen wird, sondern ich will nur bey der erst gemeldten, allergebräuchlichsten, und allgemein officinalen Cassia bleiben, und etwa die von dieser dann und wann in Büchern noch vorkommende **Nahmen**, absonderlich **von der Frucht alleine**, kürtzlich melden.

§. 6.

Verschiedene Benennungen der Cassiæ fistularis.

Sie wird **genannt** Cassia Alexandrina, Cassia fistula, Cassia fistularis, auch Cassia fistulosa, Cassia nigra, Cassia purgans, Cassia laxativa, Cassia in cannis, Cassia cathartica, und Cassia siliquosa. Im Deutschen **Fistul-Caßia**, Cassien-Röhrlein, Rohr-Cassia, auch wohl schwartze und purgier Cassie. Cassia Alexandrina wird sie genannt, weil sie ehedessen eintzig und allein über Alexandria nach Europa gekommen; Alle übrige Nahmen aber distinguiren sie von den andern beyden Cassien, entweder wegen des äusserlichen Ansehens, oder aber auch wegen der purgir-Krafft, maßen weder Cassia caryophyllata nach lignea purgiret.

§. 7.

Wo Cassia fistularis wächset.

Es **wächset** nicht nur in Aegypten, sondern auch, wie schon gesagt, in **beyden Indien**, zuförderst in Java, Malabar, Decan und Guzurate, dann in Hispaniola, Cuba, Jamaica, auf der Insul St. Dominico, St. Juan de Porterico und noch andern Oerthern mehr: Es kommt aber noch heute zu Tage aus der Levante über Alexandria und Memphis viele Casie, und will man die **Occidentalische noch vor besser** halten, als die Orientalische, gleichwie sie auch **größer von Früchten** ist.

§. 8.

§. 8.

Beschreibung des Baums.

Der Baum ist ziemlich groß, etwa in der Größe eines Welschen Nuß-Baums, der Brasilianische hat fast Acacien-Blätter und leibfarben-rothe Blumen, der andere aber, und von dem eigentlich unsere gewöhnliche Cassia kommet, hat gelbe Blumen, an Farbe wie Flores Genistæ. Es ist Flos rosaceus, bestehet von 5 Petalis und 10 Staminibus, gehöret daher in Tourneforts XXI. Classe. Aus dem Pistillo kommt endlich die Frucht, die Siliqua, Fistula oder Canna wie man sie nennen will.

§. 9.

Von der Frucht.

Diese gewiß gar sonderliche Frucht, wächset nicht allemahl von einerley Größe, Länge, Dicke, Grade oder Krümme oder andern egalen Umständen, sondern (wenn die Bäume gleich von einer specie sind) differiret und dependiret von der Güte des Bodens, des Climatis, des sich zutragenden favorablen Wetters und Alterthum der Bäume selbst.

a) In Ansehung der äußerlichen Form kommen sie in so weit wohl alle überein, daß sie durchgehends lange Röhren oder Pfeiffen, ja wenn ich ein noch ander Gleichniß geben mag, geräucherte Brat-Würste repräsentiren, allein dem ungeachtet sind sie doch nicht alle von einerley Länge, Dicke, Gradigkeit und Glattheit, sondern es giebt Röhren, welche fast 3 Spannen lang, gantz gerade und dünne, hingegen wieder auch einige, welche dicke, kurtz, ungleich, krumm, oder Sebelmäßig, auch hin und wieder eingebogen, sind. Und so sind sie

b) auch in Ansehung der innern Gestalt bald etwas an der Pulpa, bald an den Kernen, Zellchen oder andern Theilen und kleinen Umständen unterschieden.

Die Schale der Frucht oder die Röhre ist am Baume anfänglich grüne, wird aber nach und nach braune, und endlich gantz schwartz röthlich braune. Die Röhren sind allemahl lang und dabey rund, die meiste Substantz von der Röhre ist inwendig weißgelblich und aus-

auswendig röthlich unter dem schwartzen, so daß das schwartz braune nur als eine dünne Corticula anzusehen ist: Von außen hat jede Röhre der Länge hinab, und zwar einander gleich über zwey Linien; inwendig aber ist sie voller Unterscheide und kleinen Cämmerchens oder Abtheilungen, die Quere durch gerechnet. Die Unterscheide oder kleine Queer-Wände werden verschiedentlich geheißen: Einige nennen jedes einen *Orbiculum cartilaginosum*, andere einen *Isthmum*, *Septum*, *Diaphragma*, *Dissepimentum* oder *Interstitium*. Die Spatia werden *Cellulæ* oder *Loculamenta* geheißen. Jedes Dissepimentum ist mit einem Pulpamento, einer *Medulla* oder *Pulpa* tapeziret, dabey sich ein länglich-und platt-runder, an einem Ende etwas zu gespitzter, gelb-brauner, auch wohl denckel-brauner, sehr fester Kern befindet, wiewohl die Kerne nicht in allen *Loculamentis*, sondern manchmahl nur hin und wieder, anzutreffen seyn.

§. 10.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Solcher Früchte sollen, wie der PERE LABAT ausdrücklich saget, zu 12. 15. biß 20. Stücke nahe beysammen wachsen, (wie ohngefehr die Bouquette von Blumen andeuten) und alsdenn bey erlangter Größe ein Ansehen geben, als hingen, hier und dar, ein Bund Lichte beysammen, dabey sie, wenn sie reiff geworden und der Wind starck wehet, ein überaus starckes Geklappere oder Getöse, durch ihr zusammen schlagen, verursachen, und solches Geräusche eine ziemliche Distance davon soll zu hören seyn, wie dann ROCHEFORT in seiner Beschreibung der Antillischen Insuln erwehnet, daß die Schiff-Leute bey windichtem Wetter drauf acht hätten, ob sie nicht das Geklappere der Casliæ höreten? indem sie alsdenn gewiß wüsten, daß die Insul nicht weit davon wäre. Ein ander will auch eine ideè von solchem Geräusche machen, daher er saget, man solle sich nur vorstellen, als höre man ein paar Regimenter Soldaten bataillirern, welche mit altväterschen Bandeliers

behangen wären, die ebenfalls in der Action nicht wenig Geklappere verursachen würden.

§. 11.

Von den unreiffen grünen Früchten

Die unreiffe grüne Früchte werden in Indien eingemacht, etwa wie in Europa die grüne unreiffe Wallnüsse, und auf Lateinisch Canificium genannt.

§. 12.

Von den reiffen Früchten.

Wenn die reiffe Früchte abgebrochen und colligiret worden, so pflegen gemeiniglich die nach Europa fahrende Schiffer die Cassiam, statt Ballastes, mit zu nehmen, oder die Commercianten ihre Schiffe und Löcher so andere Ladung nicht gefüllet, hin und wieder mit Cassia aus zu füllen, weil es, als eine, überaus geringe und wenig geltende Wahre, um so viel mehr heute zu Tage, angesehen wird.

§. 13.

Beschaffenheit der Cassia.

Je frischer sie ist, je weicher und schmieriger, auch bräuner ist die inwendige Medulla oder Pulpa, und je fester sitzen oder kleben die *Semina* oder Kerne daran, dahero eine frische und gute Cassia an sich selbst, ich meyne, wenn man eine eintzele Frucht an sich in der Hand schüttelt, nicht klappern wird; Je älter sie aber wird, je mehr und mehr trocknet die Feuchtichkeit von der Pulpa ein, je dicker, härter und zugleich weniger wird die Pulpa, so, daß sie auf die letzte bey nahe gantz trocken, und in gar geringer Quantität erscheinet, auch nur wie dünne Scheibchens, dazu gantz schwartz-gläntzend aussiehet, wobey gleichfalls die Kerne loß und befreyet, das Behältniß, die Röhre oder Pfeiffe gantz dürre und trocken, jedes Loculamentum oder Zellchen aber fast ledig wird; Wenn nun dergleichen alte Caßien-Röhren in der Hand geschüttelt werden, so verursachen die darinnen gantz loß liegende Kerne, ein gar vernehmliches Geklappere, welches alles indessen, wenn sie anders nur beständig an trockenen Oertern gelegen und dergestalt nach und nach eingetrocknet worden, massen hierbey nichts

nichts anders, als eine unvermerckte Exhalatio humiditatis, oder gelinde Ausdünstung der Feuchtigkeit paßiret, das eigentliche kräftige Wesen der Pulpæ aber dennoch würcklich conserviret und nur mehr concentriret oder ad Extracti consistentiam sensim inspißiret worden; Haben die Röhren aber an feuchte oder gar nasse Oerter gelegen, so kan die Pulpa entweder leichte davon schimmlicht und dumpicht geworden, oder aber, woferne, nach der Nässe, eine gählinge Wärme dazu gekommen, auch gar versauret seyn; Und denn ist in solchem Zustande weder die alte, noch selbst die frische Cassia nichts nütze, sondern es wird dieselbe bey ihrem Gebrauch mancherley Incommoditæt, Tormina, Kneiffen und dergleichen verursachen.

§. 14.

Eigenschaften einer recht guten Cassiæ fistularis.

Eine rechte gute Cassia fistularis muß demnach

1) von aussen schwärtzlich-braun-gläntzend, frisch, schwer, und nicht klappernd, von gantzen Röhren an beyden Enden, hernach das Rohr dünne,
2) inwendig am Rohr gelblich weiß, möglichst voll,
3) die Pulpa aber nicht zu dünne oder zu feuchte, auch nicht gantz trocken, sondern von mäßig klebricher, dicklicher Consistentz, schwartz-gläntzend von Ansehen, zwar süsse, dabey aber doch etwas eckelicht vom Geschmacke, ja so gar süßlich-eckelicht von Geruche seyn.

Sie muß nicht herbe oder offenbar wiederlich im ersten schmecken seyn, sonst ist sie also unreif; Und muß auch nicht säuerlich schmecken, sonst wäre sie zu alt, oder bey gehabter vielen Feuchtigkeit, durch gähling hinzu gekommene Wärme, in Fermentationem acescentem gerathen. Je süsser sie schmeckt, je besser ist sie: Sie muß ohngefehr, wie Pflaumen-Muß schmecken, und nur im Nachschmack, etwas ecklichtes, aber ja nichts scharffes, noch herbes, auf der Zunge hinterlassen.

§. 15.

Gebrauch der Pulpæ Cassiæ.

Eben die Pulpa oder innerste schwartze Medulla ist eigentlich nur die usuale Materie oder der Pars officinalis von der Frucht, indem so wohl das Rohr, als die innere Scheide-Wände, von pur holtzichter Textur, also nur als ein Behältniß, und nicht, als etwas nützliches, Artzneyisches, deßgleichen auch nicht die überaus harte Semina, oder Kerne davor anzusehen sind: Um der Pulpæ willen wird die Cassia gebrauchet, dazu in keiner andern Absicht, als zum purgiren; Wobey einige haben wollen, daß sie auch diuretisch, deßgleichen auf die Vasa spermatica operirend, also zuföderst bey venerischen Kranckheiten, wenn Purgationes statt fänden, dienlich wäre, welches ich an seinen Ort gestellet seyn lasse. Vor allen andern Europäischen Nationen haben wohl das meiste die Frantzosen consumiret; Ja sie brauchen solche noch heutiges Tages vielleicht am vorzüglichsten vor andern Nationen. Und da der ehemahlige Leib-Medicus GUNDELSHEIMER bey seiner Herkunfft und zunehmender Praxin von nichts anders als mitgebrachten Frantzösischen, von MOLIERE schon erwehnten, Methoden wuste, dahero alle unter seine Hände bekommende Patienten, nicht nur anfänglich überhaupt und indistinctemment, sondern auch mit offtern Wiederholen zum Aderlassen, Brechen und Purgiren veranlassete, so war auch diese Pulpa, die Cassia eines mit von seinen vornehmsten und auserlesensten Medicamenten, dazumahl wurde nicht nur manch Pfund, sondern manch Centner mehr, als jetzo, nach Berlin verschrieben und auch verzehret: Die Leute, sie mochten jung oder alt, reich oder arm, vornehm oder geringe, schwindsüchtig oder wassersüchtig, gichtbrüchig oder fiebrisch, oder wie sie wollten, auch Jungfern oder schwangere Frauen, Kinder oder Greiß-alte seyn, musten viertel- halbe- und gantze Quarte pro Dosi von Cassia, und noch ander purgierenden Gesellschaft präparirte Träncke aussauffen, ob gleich viele darunter nicht gewohnet waren, bey voller Gesundheit, den gantzen Tag über, eine solche Quantität angenehm Bier oder ander ordinair Geträncke zu sich zu nehmen,

dahero

dahero es sich auch öfters zutrug, daß sie vor dem Einnehmen, wenn sie nur das saubere, dabey heßlich schwartz aussehende, ecklich-süß-rüchende Portiönchen vor sich stehen sahen, oder an den Mund setzen wolten, schon zum voraus vomireten und purgireten, wie denn auf die letzte, noch bey meiner Zeit, allbereits den meisten vor dieser kennbaren Medicin, die einige den schwartzen Tranck, andere wohl gar den Bären-Dreck-Tranck nannten, grauete, und sie solchen gar flehentlich zu depreciren suchten. Heute zu Tage aber gehet die Consumtion wohl mit.

§. 16.

Bearbeitung mit der Pulpa Cassia.

Eine, von gröster Feuchtigkeit, eingetrocknete Pulpa läst sich gleich gut so wohl vom Spiritu Vini rectificatissimo als reinem Wasser, bis auf ein viertel Remanentz, auflösen, wie gar viele natürliche Säfte und dergestalt eingetrocknete Pulpæ oder Succi bezeigen: Zum Exempel von einer halben Untze ausgemachter solchen Pulpæ bekommt man mit Wasser drey Drachmas und funfzehen Gran Extracti aquosi, und mit Spiritu Vini ebenfalls drey Drachmas und etliche Gränchen Extracti spirituosi; Jedoch findet sich noch dieser kleine Unterscheid dabey, daß

1) Das Wasser solche Pulpam weit geschwinder und lieber, der Spiritus Vini hingegen langsamer und schläffriger solviret;

2) Daß das destillirende oder davon abstrahirte Wasser auch etwas nach der Caßia rüchet und schmecket; Der Spiritus abstractus hingegen gar nicht.

Auf den Geschmack der *Extractorum* kan man nicht grossen Staat machen, weil es bald süßlicher, bald etwas säuerlich schmecket, nachdem man etwa frischere oder ältere, recht gute oder schlechtere, Cassiam attrapiret.

§. 17.

Destillation der Cassia igne aperto.

TOURNEFORT hat, nach seiner Gewohnheit, die Cassiam auch in die Retorte geschmissen und igne aperto destilliret, von zwey Pfunden, acht Untzen Phlegmatis acidi, drey Untzen Phlegmatis insipidi, sechs Untzen Spiritus urinosi, sechs Drachmas Olei und ohngefehr eine Untze Salis fixi bekommen; Allein dergleichen Examina geben keine richtige, noch nützliche Vorstellungen, insonderheit nutzen sie bey solche Vegetabilia gar nichts, da nur alles also, wie es die Natur hervor gebracht, davon gebrauchet, und kein Medicament, durch solche gewaltsame und verbrennbare Tractirung davon präpariret wird.

§. 18.

Præparata Cassiæ.

Alles, was in Apothecken noch usual oder officinal von unserm Subjecto ist, kan von der Pulpa alleine gemacht werden: Man hat sie entweder nur allein an sich selbst oder mit andern Dingen vermischt.

1) Wenn sie gantz alleine ist, so wird es entweder simplement Pulpa Cassiæ, oder Flos Cassiæ, oder Cassia extracta simplex, auch wohl Cassia cribrata geheissen.

2) Ist sie aber mit etwas anders versetzet, so füget man einen Beynahmen vom Zusatze, den man dazu gebrauchet hinzu, zum Exempel: Ist die Pulpa mit Zucker versetzet worden, gleichwie dieser Zusatz einer von den gemeinesten ist, so heist es hernach Cassia extracta cum Saccharo oder Pulpa Cassiæ cum Saccharo; Ist der Zusatz Honig gewesen, so heist der Beynahme cum Melle, und also mit Manna, mit Tamarinden, auch wohl mit Foliis Sennæ, und andern Sachen mehr.

Viele wiederrathen es, daß man in Apothecken solche Pulpam Cassiæ verfertigen oder auf den Vorrath machen soll, aus Ursachen, weil die ausgemachte Pulpa leichter saure, hingegen in der

Fistula

Fistula sich noch länger und besser conservire, dahero diese sagen, man solle lieber jedesmahl die benöthigte Pulpam ex tempore machen oder Decocta extemporanea gebrauchen.

§. 19.

Eine simple oder einfache Pulpa Cassiæ oder die so genannte CASSIA CRIBRATA vel FLOS CASSIÆ wird also gemacht: Man kratzt die Medullam aus den Röhren heraus, nimmt selbige ohne Kerne und Röhr-Stücke, ferner ein Pferde-Haaren, nicht allzu feines, sondern ordinaires Pulver-Sieb, kehret es um und kleckt die Medullam drauf: Dieses Sieb wird über einen Kessel, worinnen rein Wasser kochet, gestülpet, damit der Dunst oder das exhalirende heisse Wasser inwendig an den Sieb-Boden schlage, da man denn einen höltzernen Löffel nimmt und mit dessen äusserm Theile beständig die Medullam hin und her reibet und durch den Hären Sieb-Boden drücket, das Durchgedruckte aber bey Zeiten abkratzet und colligiret, ehe zu viel Wasser sich drein insinuiret, so ist es, wenn alles mögliche also durchgedruckt und das Sieb paßiret, fertig.

CASSIA CRIBRATA vel FLOS CASSIÆ.

§. 20.

Andere machen ein ordentlich Decoctum Cassiæ mit Wasser und inspißiren es hernach entweder so an sich ad Extracti mollioris consistentiam oder aber auch mit Zusatz von etwas Zucker, weil der Zucker es besser zu conserviren pfleget. In der Pharmacopoea Augustana stehet eine Cassia extracta, da erstlich von allerhand Kräutern mit Wasser ein Decoctum gemachet, solches hernach, statt schlechten Wassers, zur Extraction der Cassiæ gebrauchet und endlich das Extractum noch mit Zucker versetzet wird, welche aber selten oder gar nicht zum innerlichen Gebrauch, sondern gemeiniglich nur pro Clysteribus angewendet, auch wohl von einigen Cassia pro Clysteribus signiret wird, dahero man gantz füglich hierzu blossen Thomas-Zucker nehmen kan.

Andere Arten der Präparation.

§. 21.

Von denen Præparatis zu welchen Pulpa Cassiæ hinzukommt.

Und so giebt es noch allerhand altväterſche, Galeniſche Electuaria und Miſchmaſche, dazu die Pulpa Caſſiæ auf eine oder andere Weiſe hinzu kommt, als zu Diacaſſiam cum Manna incerti Autoris, zu Electuarium Diacatholicon ſive Antidotum catholicum Nicolai Præpoſiti, zu Electuarium Lenitivum Florenzolæ, zu Electuarium Lenitivum de Manna Nicolai Alexandrini, zu Diaprunis Lenitivum ſeu Diadamaſcenon Nicolai, zu Trypheram Perſicam Meſuæ, zu Confectionem Hamech, zu Electuarium de Pſyllio Montagnanæ, zu Zwölfferi Caſſiam ſolutivam primam & ſecundam, zu deſſen Diacaſſiam cum Manna compoſitam, zu Diacaſſiam refrigerantem & anodynam, zu Caſſiam extractam laxativam und dergleichen Zeug mehr. Man machte auch von dieſem eine Aquam Caſſiæ, ein Extractum Caſſiæ, ein Cataplasma und Syrupum Caſſiæ; Allein es dienet zu wiſſen, daß heute zu Tage alle dieſe Dinge insgeſammt, ja ſo gar die Pulpa und das Decoctum Caſſiæ, in unſern Gegenden gar wenig mehr, ſondern dergleichen Præparata etwa nur noch in Francfreich, Italien, Spanien, Portugall, zum Theil auch in England und Holland, und denn in ſolchen Orthen, da man noch die altväterſche Materiam medicam und den von Heyden abkommenden Schlentrian, in der Mediciniſchen Practique beybehält, gebrauchet wird; Wir ſind heute zu Tage GOtt lob! mit ſo vielerley andern ſichern Laxantibus & Purgantibus verſehen, die in gar geringer und weit angenehmer Doſi den Krancken können beygebracht werden, daß wir nicht mehr nöthig haben, den armen Nechſten mit ſolchen eckelhaften Träncken, die man noch dazu Quartweiſe, als einen vornehmen Willkommen ausſauffen ſoll, zu martern: Meines Erachtens können wir mit gutem Fug die gantze Caſſiam fiſtularem ſamt allen ihren eintzeln und vermiſchten Pulpis, auch Electuariis & Confectionibus, die Trypheram, ja ſo gar den Diabalzamer heute zu Tage entbehren und alle dieſe Medicamenta fiſtuloſa in die Antiquität relegiren, dagegen aber möchten uns bald wieder gantz anders

ders geartete Medicamenta fistulosa nöthig thun, ja es könnte vielleicht auch ein Antibalzamer seinen Nutzen haben. Wer indessen noch Cassia gebrauchen will, der weiß es doch nunmehr auch, was es eigentlich ist.

Das sechs und dreißigste Capitel.
DE CENTAURIO MINORE,
oder
von dem Tausend-Gülden-Kraut.

§. 1.

In der Alphabetischen Ordnung folget nun von denen von mir beliebten Subjecten des vegetabilischen Reiches, das CENTAURIUM MINUS, ein gar sehr bekanntes und gemeines, auch ziemlich im Gebrauch seyendes, mit einer schönen roth aussehenden Blume versehenes Kräutchen, das Tausend Gülden-Kraut. Doctor LEDEL, der einen gantzen Tractat vom Centaurio minore geschrieben, sagt seines Nahmens halber zum Voraus: Es hiesse zwar Cent-aurium minus, alleine es wäre Auro tamen majus, im Deutschen das kleine tausend Gülden-Kraut, oder, nach dem Lateinischen, das kleine hundertfach güldene Kraut, allein es wäre weit grösser und mehr zu schätzen, als alles Gold selbsten. Und SIMON PAULI sagt an einem Orte: Wenn wir diß Kraut, nach seiner Form oder Gestalt betrachten, so kommt es freylich mit dem Nahmen *minus* überein, und ist selbiges allerdings klein; Betrachten wir es aber nach seinen Tugenden und Kräften, so ist es groß gnug.

Vorerinnerung.

§. 2.

Und eben dahero wollen auch die meiste Authores den Ursprung des Lateinischen Haupt-Nahmens von dieser Pflantze,

Derivations-Erklärung des Wortes Centaurium.

ze, oder das Wort Centaurium herleiten, daß nehmlich solches so viel, als Centum aureum oder Centum & Aurum oder, wie es andere benennen, *Centaurea*, welches durch Zusammenziehung so viel, als Centum aurea, i. e. hundert Gold-Gülden, hundertfach Gülden, oder hundert Gülden, heisset, und eintzig und allein, seiner vortreflichen Kraft und Würckung wegen, als dieserhalb so viel werth seyende, wäre also genennet worden; Wiewohl andere mit dieser Derivations Erklärung nicht zufrieden seyn, sondern selbige (jedoch meines Erachtens unnöthiger Weise) viel weiter hersuchen und behaupten wollen, dieser Nahme käme von dem Chirone Centauro her, andere sagen, es wäre von den Völckern in Thessalia, nehmlich von den *Centauris* entstanden; Wieder andere bringen das Adverbium Centaureus zum Wurtzel-Wort; Und noch andere wollen es gar von dem fabulösen Monstro, dem Centauro oder Menschen-Pferd, eine fingirte Creatur, die halb Mensch und halb Pferd repräsentire, herleiten; Allein ich halte diese Meinungen oder vielmehr diese Herleitungen nicht vor convenable, sondern eher vor nachtheilig und contradictorisch mit unserm Kraute, massen die Thessalische Völcker Centauri eher vor dumm und närrisch, als gescheid und klug, also eher vor etwas untüchtiges und unnützes oder böses, als vor etwas gutes, tüchtig und nützliches, gehalten worden, als welcher wegen noch bis auf den heutigen Tag, den Kindern in den Schulen, ein von den Lateinern schon vor sehr langen Jahren her eingeführtes Adagium eingepräget wird, welches heisset; Mens non inest Centauris, das ist, bey Narren ist kein Witz. Da nun das Centaurium, unser vorzunehmendes Kraut, seiner Kraft und Würckung nach, gantz anders, nicht dumm und närrisch, ich meyne: nicht untüchtig oder unnütz, sondern, wie man vorhin nur im Eingang von LEDELS und PAULI Ausdrückungen gehöret, vor mehr werth, als das Gold selbst und, wie uns nunmehro mehr, als zu bekannt, kräftig und nützlich gnug befunden wird, so sehe ich, vor mein Theil, nicht ab, wie sich diese Vergleichung und Allusion von närrischen Völckern, auch

nicht, wie sich das Adverbium *Centaureus*, als welches wild und ungestüm heisset, zu unserm zahmen und gantz geruhigen Kräutchen quadriret. Diejenige, die das Menschen-Pferd oder das Wort *Centaurus* vorwenden, bemühen sich zwar, einige wunderliche Auslegungen und Rechtfertigungen beyzubringen, machen zugleich Glossen und Vergleichungen mit einem Stallmeister oder Bereuter und Pferde, weil Centaurus Mensch und Pferd bedeutet, sagen demnach: Gleichwie der Bereuter ein wildes Pferd bezähmete und das furiöseste Pferd bezwingen, in gute Ordnung oder gar in den Stall zur Stille bringen könnte; Also zähmete auch die Kraft des Centaurii minoris den wilden Archæum und brächte bey dem krancken Menschen alles wieder in Ordnung, oder wie sie im Lateinischen sagen, es setzte die Motus irregulares & morbificos wieder in ordinem & statum naturalem; Allein auch diese Explicatio scheinet mir weit hergesucht, und mit den Haaren oder ich möchte allhier sagen, mit den Pferde-Haaren herzu gezogen zu seyn. Jedoch kan es mir in solchen, ohnedem gar zu nichts nutzenden Dingen gleich viel gelten, man hange einer Meynung an, welcher man wolle; Wie denn auch ein Liebhaber von Etymologien der Wörter, wegen des Worts *Centaurii* noch des ehemahls gelehrten Doct. WEDELS 1713. de Centaurio minore gedruckte Dissertation nachlesen kan. Mir kommt die allererste Derivation und Explication am unschuldigsten, natürlichsten, ungezwungensten und mit der Tugend der Pflantze am besten überein kommend vor, und so mag es auch unsern lieben Landsmännischen Vorfahren am acceptablesten geschienen haben, sonst würden es selbige nicht tausend Gülden-Kraut, sondern Menschen-Pferd-Kraut, ungestüm Kraut, oder gar närrisches Kraut, oder Schützen-Kraut, geheissen haben; Wiewohl ich mich einiger massen über den ersten, der es nehmlich anfänglich tausendgülden-Kraut im Deutschen benahmet, wundere, daß er in dem ersten Worte vom Lateinischen abgegangen, nehmlich, daß er es tausend Gülden-Kraut getauffet, da es doch nicht *Millaureum*, sondern Centaurium, das ist, hun-

dert Gülden, heisset, dahero auch billich eher hätte hundert Gülden-Kraut, als tausend Gülden-Kraut, sollen tituliret oder übersetzet werden. Und sollte ichs bald mit unter dem allgemeinen, uns Deutschen anklebenden, Fehler rechnen, daß, wenn wir sehen, daß ein oder ander Medicament in einigen Kranckheiten einen sonderbar-guten Effect zu haben bezeiget, wir gewohnet, solches so gleich aus seinen Schrancken zu setzen und übermäßig hoch zu erheben, da soll es gleich vor alle Kranckheiten dienen, und als ein Universal-Mittel angesehen werden, da wird die begräntzte Kraft alsobald superlativisch characterisiret und jedes minutissimum gleichsam microscopisch, tausendfältig vergrössert: Also mag es vielleicht dem guten ehrlichen, ersten Titul-Macher auch ergangen seyn; Er mag einen und den andern guten Effect von unserm Kräutchen wahrgenommen haben, da wird er nicht mit dem Lateinischen hundert Gülden werth-geschätzten Prædicat zufrieden gewesen seyn, sondern diß hat ihm weit zu wenig gedeuchtet, dahero er lieber noch eine Nulle mit hinten angeflicket, und um seine Deutsche Hochachtung vor solchem Pflänzchen zu zeigen, lieber zu tausend Gülden ballhornisiret.

§. 3.

Von dem Worte minus.

Das Wort MINUS wird im Lateinischen deßhalb beygefüget oder Centaurium minus gesaget, weil man auch Centaurium majus hat, und dadurch jenes am leichtesten und besten, vom letztern unterscheiden kan, wie es denn auch im Deutschen ebenfalls pfleget öfters klein tausend Gülden-Kraut, sonsten aber auch Fieber-Kraut, weil es vor das Fieber mit Nutzen gebrauchet wird, und Erdgall nach dem GERARD, als der es im Lateinischen Fel Terræ benahmet, seines bittern Geschmacks halber, genennet zu werden.

§. 4.

Wie vielerley Species Centaurii bekannt seyn.

Es sind bis dato wenigstens drey und zwantzig Species oder veränderte Arten von diesem Genere Plantæ dem Centau-

taurio minore bekannt, welche von einem jeden selbst in den botanischen Authoribus können nachgesehen werden. Ich übergehe die übrige zwey und zwantzig Sorten, und will nur die eintzige Speciem, welche officinal und anjetzo pro Subjecto erwehlet ist, anführen, oder wie solche Pflantze in der Botanique genennet wird, kürtzlich berühren.

§. 5.

Es ist CENTAURIUM MINUS TOURNEFORTII, CASPARI BAUHINI & DODONÆI, nehmlich ohne fernern andern Beynahmen, und so auch DIOSCORIDIS Κενταύριον μικρον; Centaurium parvum LOBELII; Centaurium minus flore rubro, Hort. Eyst. Centaurium minus, flore purpureo JOHANNIS BAUHINI; Centaurium minus, vulgare, flore rubente PARCKINSONII; Centaurium minus, rubrum MORISONI; Centaurium limnesium RUELLII und Centaurea BRUNFELSII. Annoch ist es Fel Terræ GERARDI; Gentiana hydropica HOFFMANNI Flor. Altdorff. endlich auch Panax leptophyllon seu tenuifolium THEOPHRASTI. PLINII Libadion; Der Griechen Lemnæum, und der Italiäner Biondella.

Verschiedene Benennungen des Centaurii minoris.

§. 6.

Wie die gantze Pflantze aussiehet, wenn sie in der Blüthe und in ihrem besten Vigore stehet, ist zum Theil bekannt, oder aber, es können diejenige, denen es noch nicht bekannt seyn möchte, solches aus frischen oder aufgetrockneten Exemplarien, auch selbst aus unilluminirten und illuminirten Kupfer-Stichen gantz deutlich sehen, und von deren genauern Betrachtung, Blat, und Blume, Stengel und Wurtzel, also das gantze Gewächse, sich eine weit bessere Idée formiren, als wenn ichs noch so weitläuftig beschriebe.

Beschreibung dieser Pflantze.

§. 7.

Es wächset hauptsächlich in trockenen und sandichten Gegenden, eben nicht allezeit von einerley oder abgemessenen

Fortsetzung des vorhergehenden.

Fff 3 Grös-

Grösse, sondern bald etwas niedriger, bald etwas höher; es hat eine kleine, fibröse, weisse, holtzichte und respectivè unnütze Wurtzel, kleine schmale Blätter, so mit drey Nerven begabet, wie die Folia Plantaginis, jedoch weit kleiner und enger, und etwa wie die Folia Hyperici: Unterwerts, gleich über der Erde und nahe an der Wurtzel pflegen allemahl ein gantz Püschchen voll Blätter zu seyn, sonsten aber hernach am Stengel insgemein nur zwölf an der Zahl, und zwar jedesmahl, zwey einander gleich über, am Stengel, dazu in sechs fast gleich weit von einander stehenden Etagen; Der Stengel selbst ist meist viereckicht, dabey hohle; Oberwärts kommen entweder im Julio oder im Augusto die Blumen in verschiedenen Stücken auch Höhen, manchmahl eine umbellam vorstellend, herfür: Die Blume breitet sich am Tage aus und schlüsset sich gegen die Nacht wieder zu, ist von Farbe ponco-purpericht oder roth-purpurhaft, und ist nicht violet-purpurhaft, und da es Flos monopetalus, infundibuliformis, multifidus ist, so gehöret die gantze Pflantze, solcher Blume wegen, in die zweyte Tournefortische Classe. Uebrigens entstehet aus dem Calyce der Blumen ein Pistillum, welches endlich zu einer cylindrisch- oder fast oval-gestalteten Frucht wird, die in zwey Theile wieder getheilet kan werden, und in deren beyden Loculamentis die gar kleine und zarte Saamen-Körnchens vorhanden.

§. 8.

Verwandschaft der Pflantze mit andern Generibus.

Die Pflantze hat grosse Verwandschaft, mit verschiedenen andern Generibus, als mit dem Hyperico, Origano, mit der Ruta, Gratiola, Lychnide, mit des TABERNÆMONTANI Tertianaria oder CASPARI BAUHINI Lysimachia rubra, non siliquosa, und andern Pflantzen mehr, der äusserlichen Gestalt nach, in Grösse, Blättern; ꝛc. differiret aber freylich an der Blumen, Farbe und andern Umständen, als Geruch, Geschmack und Würckung.

§. 9.

§. 9.

Anmerckung.

Zu mercken ist es, daß das Centaurium minus nicht alle Jahre gleich gut gerathen, oder wachsen will, sondern es will in trockenen Sommern fast gar nicht fort, dahero in manchem Jahre wenig zu bekommen ist, und ein Haushälterischer oder vorsichtiger Apothecker in solchem Jahre, wenn es wohl gerathen, allezeit doppelte, nehmlich zwey jährige Provision sich anschaffen mag, um auch das künftige Jahr, im Fall sich der gar leichte zutragende Mißwachs ereignete, damit versorget zu seyn, wiewohl er es auch zu Verfertigung des Extracti, des Salis, und andern Sachen mehr gebrauchen kan, also solchen Vorrath nicht wegwerffen darf, im Fall man auch frisches gnug erlangen könnte, wenn es sonsten nur wohl colligiret, getrocknet und vor Feuchtigkeit und Unreinigkeit conserviret worden. Den leichten Mißwachs selbst aber schreibe ich der zarten Textur der Wurtzeln, Blätter und Blumen oder vielmehr der gantzen Pflantze zu, als welche, weil sie überall klein und zart, dabey mit einem hohlen Stengel versehen und überhaupt von der Natur mit gar weniger Feuchtigkeit begabet, sondern an sich selbst, in allen Theilen von trockner Art ist, zum Wachsthum ehe einige Feuchtigkeit von nöthen hat, als noch mehrere Hitze und Austrocknung, dahero es gantz natürlich und leichte zu begreiffen ist, daß diß ohnedem in trockenem und sandichtem Erdreich stehende Würtzelchen, oder hingefallene subtile Saamen-Körnchen, bey continuirender Dürre und langer trockener Wetter-Zeit entweder gar nicht aufgehen oder ausschlagen, oder wenn es ja aus der Erden herfür gekommen, doch nicht weiter Fortkommen oder zur erforderten Vollkommenheit wachsen kan, sondern, aus Mangel der Feuchtigkeit, wo nicht gar crepiren und absterben, wenigstens stille stehen, kleine bleiben und halb verquienen oder in allen Partibus nur Zwergmäßig wachsen und erscheinen muß.

§. 10.

§. 10.

Von den officinalen Theilen der Pflantze.

Eigentlich ist das Kraut oder die Blätter, eines vor sich alleine, nicht officinal, und so auch eben nicht alleine die FLORES, von den Foliolis gäntzlich separiret, sondern die FLORES sammt den obersten nahe beystehenden Blättchens zusammen oder die blühende Summitates Centaurii minoris, als welche man, bey erfordertem Gebrauch, weil solch blühendes Kraut in Bündchens zusammen gebunden colligiret und aufgetrocknet wird, entweder abzuhacken oder abzuschneiden pfleget und in Apothecken dispensiret, es mag nun geschrieben stehen, daß Herba Centaurii oder Flores Centaurii minoris sollen genommen werden, man nimmt jedesmahl die Summitates, zwar allerdings die Flores, aber doch auch zugleich die nahe dran sitzende Folia, oder es wäre dann, daß auf dem Recepte oder bey dieser und jener Composition ausdrücklich das eine alleine zu nehmen verordnet und das andere zugleich verboten, als etwa Flores sine Foliis oder Herbam sine Floribus geschrieben und verordnet würde, welches ich aber vor unnöthig halte.

§. 11.

Eigenschaft derer Florum Centaurii minoris.

Die Flores haben übrigens, gleich den meisten andern Blumen, auch dieses natürliche an sich, daß sie von Zeit zu Zeit die rothe Farbe verlieren, und zwar fängt allhier bey den Floribus Centaurii minoris die Erblassung oder Absterbung der Röthe von unten, nehmlich beym Calyce oder dem engen Tubulo des Infundibuli an, und continuiret nach oberwärts oder der obern Peripherie des Petali, als in welcher obersten Gegend sich die Röthe noch immer am letzten hält, so lange noch etwas conserviret bleibet; Allein dem ungeachtet behält das auch blaß gewordene oder verbleichte Centaurium minus dennoch seine gute Eigenschaften und medicinische Kraft; Indessen aber schadets auch nicht, sondern ist freylich ehe besser als schlimmer, auch angenehmer und zuversichtlicher, wenn mans frisch haben, das Kräutchen grüne und das Blümchen roth conserviren kan, so bey Quantitäten aber schwer zu practiciren stehet.

§. 12.

§. 12.

Hierbey muß ich erinnern, weil doch das Centaurium fürnehmlich seiner **Bitterkeit halber** pfleget gebrauchet zu werden, daß **die** *Petala* Florum oder die bloße rothe **Blumen-Blätterchen**, ohne Calyce, oder Stengel oder Kraut-Blättern, mit einem Worte, ohne das Kraut, oder etwas grünes dabey zu haben, **wenig und kaum mercklich bitter** schmecken, hingegen alles **Kraut** und **was** weiter **grüne** an dieser Pflantze ist, vorzüglich die **Bitterkeit** besitzet, welches ich nur deßhalb anführe, damit man wisse, daß gar kein Unglück vorgehe, wenn unter den Floribus Centaurii einige Folia, Caules et Calyces mit dispensiret werden; Im Gegentheil! ich wolte rathen, man ließe Centaurium minus gar nicht mehr in Bändchens aufbinden, sondern streiffte gleich die Blätter und pflückte oberwärts die Blume dazu ab, so, daß man beydes unter einander trocknete, nur die Wurtzel und Stengel wegwürffe, und endlich allezeit, es möchte gebrauchet werden, zu was man wollte, *Folia et Flores Centaurii minoris* **zugleich oder zusammen**, so weit sie untereinander getrucknet worden, dispensirete.

Welcher Theil dieser Pflantze vorzüglich die Bitterkeit besitzet.

§. 13.

Wie demnach unser Subjectum aussiehet, beschaffen ist, dem äußerlichen Ansehen nach, colligiret werden muß und dispensiret werden kan, item daß sein **vornehmstes Prädicat** die Bitterkeit oder ein bitterer Geschmack ist, alles dieses ist uns wissend und anietzo verhandelt worden. Demnach wird nunmehro auch nöthig seyn, daß wir die innere Constitution & Mixtionem physicam, die erweißliche und scheidbare Bestandtheile erwegen und ausfinden und dann **endlich gewiß wissen**, was in den usualen Præparatis Centaurii minoris vor Materie oder Substantz vorhanden, oder **welche Art** von Præparatis unsers Subjecti die beste und nützlichste sey, also nicht vergebliche Kosten und Hoffnung auf die gantz und gar **unnütze** anwenden dürffen.

Beschaffenheit des Subjecti.

§. 14.

Von den Bestandtheilen des Centaurii minoris.

So gemeine nun, als diß Kraut ist, so häuffig es auch gebrauchet und in der Medicin von gutem Effect zu seyn befunden, und vermuthlich von allen und jeden Medicis in der Welt mag gebrauchet werden, so wenig findet man doch in den Büchern von dessen **wahren und erweißlichen Bestandtheilen**, außer was der einzige **Herr Hoffrath Stahl** ehedessen davon erwehnet und der Herr Doctor **Juncker** ihm nachgeschrieben hat. Ja so weitläufftig auch Doctor **Ledels** Scriptum de Centaurio ist und so viele Mühe, als sich dieser braffe Mann deßhalb gegeben hat, so wenig solides finde ich von den **erweißlichen und separablen Bestandtheilen** erwehwehnet; Denn da wird gesaget: Das Centaurium minus bestünde aus sale volatili aromatico oleoso cum sale fixo, aus particulis mercurialibus volatilibus cum sale fixo, item aus sale niroso tartareo; Ja es führet der Autor noch einen andern Autorem an, welcher gar spricht: Das Centaurium minus bestünde von partibus terreis adustis et partibus non adustis (warum nicht vom Pohlnischen Vino adusto); TOURNEFORT sagt: Es ist apparence, daß sich das sehr bittere Sal naturale Terræ mit einer considerablen **Portion Schwefel** und Erde immisciret hat, jedoch also, daß das Sal ammoniacum davon mehr degagiret ist, als die andere Principia, welches sein getreuer Nachbeter Doctor **König** in allem wiederhohlet, dabey aber, dieses ohnedem schon ziemlich confuse raisonniren, noch confußer macht und mit noch mehrer Gehirn-Gelehrsamkeit oder sich ausgedichteten Chimæren ausschmücket, indem er spricht: Im Centaurio minore prædominire das Sal Terræ naturale summe amarum cum multo Sulphure et Terra, copiosoque Sale volatili amaro et Sale incisivo volatili ammoniacali. Doctor SCHLEVOGT sagt; Es **habe viel Saltz und Schwefel**, LEMERY will es habe viel Sal essentiale und Oel. Doctor **Herrmann** spricht: Es bestünde aus Sale fixo seu amaro cum pauco Sale volatili. Doctor **Wedel** sagt: Es habe meistens Saltz, und zwar Sal fixum, viel Hartz und wenig Wasser, welches LEMERY in seinem

nem Cours de Chymie affirmiret. Auch hat der Herr Doctor **Wedel** gesagt, daß in den Blumen insonderheit ein *Sulphur fixum copiosius* vorhanden sey und was des Gesages mehr ist. Aber GOtt erbarme sich über alles dergleichen blosses Gesage und unerweißliches Vorgeben! Ich möchte gerne wissen, wie es alle diese Herrn machen wollten, wenn sie ihr miserables Zeug und dem Centaurio minori gleichsam angethanen Schimpff vor der Welt hätten erweißlich darstellen, oder das was sie gesaget, in der That **beweisen sollen.** Wo sollte wohl das Sal fixum, das Sal volatile aromaticum, das sal ammoniacale, das Sal amarum, das Sal incisivum, das Sal tartareum und wie sie es alle geheißen, im Centaurio sitzen? Wie will man doch das **viele** Sal essentiale, das **viele** Oel, die considerable Portion Schwefel, das prædominirende Sal Terræ, ja gar die Particulas mercuriales erweißlich machen, daß dergleichen **würcklich und von Natur** im tausend gülden Kraute wären? Und wie will endlich der arme Schöps, **der von angebrannten und nicht angebrannten Erd-Theilchen** so was her philosophiret, zu rechte kommen? Ich glaube diesem armen Stimper mag wohl sein Judicium angebrannt gewesen seyn. Man siehet hieraus, wie es in der medicinischen Welt hergehet, das heißt gleichwohl alles gelehrt, gelehrt raisonniren, gelehrt philosophiren, selbst gelehrt curiren; Aber mir kommt es mehr, als zu **empyrisch** vor, wenn man den Leuten allerhand eingiebet, und das, was man eingiebet, oder verordnet, **weiter nicht,** als nur dem Nahmen nach oder vom Ansehen, hingegen keinesweges rechtschaffen oder was es **eigentlich** und erweißlich ist, **kennet,** oder aber seine Gedancken beym Eingeben auf **angebrennte und nicht angebrennte Erdtheilchen,** auf ein Sal fixum, Sal ammoniacale und partes mercuriales, oder anders solches höchst einfältiges, dummes und **unerweißliches Wesen** richtet, und mit dergleichen vermeynten, in Ewigkeit darinnen nicht zu findenden Dingen die Cur dirigiret: Und diß noch dazu bey solchen gemeinen Materien.

§. 15.

Würckliche Bestand-Theile.

Nach meiner gewöhnlichen Untersuchung habe ich demnach weder substantielles **vieles** Saltz, weder **vieles** Oehl, noch vielweniger ein Sal fixum, Sal ammoniacum, einen Schwefel oder einen Mercurium oder anderes solches Zeug gefunden, ich habe nicht einmahl einig *substantielles* **weniges** Oel vom Centaurio abscheiden können, sondern die **würckliche** *partes constitutivæ* sind von Natur also darinnen:

1) Die allerfürnehmste, kräfftigst und beste Theile sind die *Partes resinosæ*, es sind auch so zu reden die allein **nutzbare**.

2) Denn obgleich **weit mehrere** *Partes gummosæ* vel mucilaginosæ zugegen, so haben diese, wenn die Partes resinosæ gäntzlich davon gesondert, doch gar keine Krafft, **an und vor sich alleine**, sondern im Fall es bitter schmecket oder einigermaßen würcket, so dependiret solches eintzig und alleine von denen noch dabey mit verwickelten wenigen *partibus resinosis*. Es liegt in diesen alle **Bitterkeit**, auch abermahls die grüne Farbe von den Blättern, in Summa alles **characterische** und vornehmste Wesen vom gantzen Subjecto. Und ob wohl

3) einige Partes salinæ allerdings auch hierinnen, wie in allen Vegetabilibus, und zwar solche, die Naturæ acidæ sind, gantz unstreitbar vorhanden, indem man sonst aus diesem Kraute kein *Sal Alcali fixum* erkünsteln könnte so sind sie doch mit allen partibus mucilaginosis et resinosis dergestalt **feste vermischet**, daß man sie bey nahe gar nicht oder aus sehr großer Qvantität Kraut kaum etwas abscheiden, und demonstriren kan, oder aber erst durch die Verbrennung in der neuen erkünstelten Mixtion des gewordenen Salis Alcali fixi, oder auch durch die Putrefaction nur wiederum zurück rechnen und judiciren kan. Eben so verhält sichs

4) mit den partibus oleosis, im Fall jemand einige vom Centaurio minore würcklich demonstrirete: Selbige sind, als partes oleosæ

keines

keineswegs drinne, gleichwie sonsten wohl das Oleum essentiale in gar vielen Vegetabilibus sich von Natur, oder als ein eigenes *Constitutivum* befindet, sondern so ferne man einige darstellen will, so muß es aus dem Fundament geschehen, daß in so weit die Resina aus ihrer eigenen Mixtion gesetzet werde, welches dann endlich auf zweyerley Weise erkünstelt werden könnte,

a) zuförderst durch die gewaltsame destructivische Destillation, igne aperto und

b) dann zur Noth auch durch eine gewisse spirituöse destillationem abstractivam, wiewohl ich eben kein solch hitziges und penetrantes Oel bekommen, als ein gewisser Autor statuiret hat, sondern es hat nur hin und wieder etwas von der resina debarassirtes, fett geschienenes, auf dem Wasser geschwommen. Indessen ist es glaublich, daß bey reiterirter Arbeit und Employrung mehres Krautes, auch etwas mehr oleaginöses könne evolviret werden; An sich selbst aber hat das Centaurium minus kein loses oder destillables gemeines *Oleum essentiale*, sonst würde auch die Pflantze weit mehr rüchen und hitziger oder gantz anders, als bloß bitter, schmecken.

5) Von Partibus terreis und

6) aquosis sind freylich, und zwar von den letztern gar wenig, von den erstern aber schon mehr zugegen, allein sie sind zu nichts nutze oder von keiner Krafft.

§. 16.

Von dem Extractis Centaurii minoris.

Als ich nun eine Untze Summitatum Centaurii minoris zu erste mit sufficienti quantitate Spiritus Vini rectificatissimi völlig extrahiret, so habe drey Drachmas zwey Scrupel *Extracti primi* spirituosi vel resinosi, von der getrockneten Remanenz aber mit hinlänglichem Wasser noch zwey Drachmas einen Scrupel *Extracti gummosi secundi* also nur zwey Drachmas oder den vierten Theil *Residui*

oder solcher Theile erhalten, welche sich mit beyden Menstruis nicht mehr wollen extrahiren lassen. Habe ich diese Extraction, ratione Menstrui umgekehret, und eine Untze Summitatum Centaurii zu erste mit Wasser extrahiret, so habe ich fünf Drachmas einen Scrupel Extracti aquosi primi, und hernach von dem getrucknet und mit Spiritu Vini rectificatissimo vollends ausgemergelten, noch zwey Scrupel *Extracti resinosi secundi*, aber ebenfals wieder accurat zwey Drachmas Residui bekommen. Nach welcher Proportion ein Pfund Centaurii minoris mir zehn Untzen fünf Drachmas und einen Scrupel Extracti aquosi geliefert, also weit mehr als ANGELUS SALA und Herr Doctor Wedel seel. schreiben, daß ein Pfund hielte oder gebe, nehmlich sie hätten nur drey und eine halbe Untzen vom Pfunde, also etwa den dritten Theil, von meiner Portion, erlanget.

§. 17.

Von denen übrigen Præparatis Centaurii minoris.

Die *Aqua destillata Centaurii minoris* hat wenig oder keine Krafft, und der Spiritus abstractitius schmeckt nur ein wenig verändert, dabey einigermaßen bitterlich. Kurtz zu sagen: Bey diesem Subjecto kommen die destillationes et abstractiones nicht zu passe, weil die vornehmste Krafft, in denen firern Theilen, nehmlich in den partibus resinosis liegt: Dahero allhier, wenn man nicht das Kraut selbst in forma pulveris gebrauchen, sondern das terrestrische und grösten Theils unnütze noch davon scheiden, also nur das mehr dienliche allein haben will, *Infusiones, Extractiones* et *Digestiones*, zur Noth *Coctiones* statt finden: Demnach kan man zwar gute Infusa et Decocta, zuförderst aber kräfftige *Essentias et Extracta* davon machen. Ob nun schon vermittelst Wasser nicht alles resinöse mit dem gummösen herausgehet, so gehet doch etwas mit heraus, so daß das *Extractum aquosum primum*, deßgleichen ein solch *Infusum* oder *Decoctum* noch einigermaßen zu nutzen stehet, dagegen das *Extractum aquosum secundum* nicht das geringste werth ist; Wer aber ein gut Infusum haben will, der wird, wenn er Wein, statt Wasser anwendete, es guten Theils kräfftiger und anders finden. Indessen

ist

ist und bleibt das beste und vornehmste ein *Extractum resinosum* oder eine *Essentia Centaurii minoris*, als welche man entweder einfach mit Spiritu Vini rectificatissimo und gnugsamen Kraute machen, oder aber noch mit Extracto resinoso primo über saturiren und also ein *Extractum essentificatum* verfertigen kan.

§. 18.

Extractum Centaurii minoris resinosum.

In dem ehemahls gehaltenen Stahlischen, so genannten Jenischen Collegio wird eine eigene Methode vorgeschlagen, wie man ein gutes *Extractum Centaurii minoris resinosum* machen soll: Nehmlich man soll es erst pulverisiren, das Pulver mit gnugsamer Quantitæt Lixivii Salis Tartari kochen, das Decoctum filtriren, das Filtratum ad Siccitatem evaporiren, solches wieder pulverisieren und mit Spiritu Vini rectificatissimo gelinde, etwa einen Tag durch, digeriren: Wenn es kalt worden filtriren, und den Spiritum hernach ohngefehr biß zur Hälffte oder auch nur daß der dritte Theil zurück bleibet, abstrahiren, endlich zur Remanentz doppelt so viel kalt Wasser hinzugießen, also das Extractum resinosum heraus präcipitiren, so man hernach gar leichte vollends auswaschen, zusammen schmeltzen, von anklebender Feuchtigkeit in gelinder Wärme befreyen und dann verwahren kan. Ich lasse zwar diese Methode in ihrem Werthe und absonderlich in so weit vorzüglich gelten, wenn man eine *pure Resinam* haben wollte; Allein nach meinem Erachten kan allhier bey unserm Subjecto, das Extractum resinosum, auch ohne Sale Tartari, und nur nach der gemeinen Art, indessen doch aber mit einem Spiritu Vini rectificatissimo, und nicht phlegmatischen Spiritu Vini rectificato gemacht, wenn sonsten nur alles sauber tractiret und wohl in acht genommen wird, schon paßiren; Wem indessen aber die andere Präparation mehr anlachet oder beliebet, der kan es auch thun, gnug daß ichs gesaget habe.

§. 19.

Sal Centaurii minoris.

Es wird auch noch immer Sal Centaurii minoris vor die Liebhabers, die es nicht besser verstehen, verfertiget, aus altväterschem

Aber-

Aberglauben, daß das aus der Laugen colligirte salinische, meist alcalische, neu gekünstelte Mixtum, auch die antifebrilische Krafft habe, als das natürliche vollkommene Gewächse oder die davon gezogene vornehmste Extract-Theile; Allein es dienet zur Nachricht, daß bey dem Incineriren oder Verbrennen alles *specifique* **und sonst kräfftige Wesen** destruiret und die gantze natürliche Mixtion aus einander gesetzet, hingegen mit Producirung des Laugen-Saltzes eine neue zu wege gebracht wird, darinnen keine Spur zu finden, ob es vom Centaurio oder einem andern Vegetabili hergekommen: Und kan man dieserhalben, auch wie solche Saltze zu machen seyn, und was man weiter davon wissen soll, meine de Salibus alcalino fixis gehaltene und gedruckte Abhandlung nachlesen, da man von allem Nachricht finden wird.

§. 20.

Spiritus Centaurii minoris.

Wer ja einen Spiritum Centaurii minoris machen oder haben wollte, der könnte solchen noch am kräfftigsten durch die Fermentation von frischen, kleinzerhackten Summitatibus et Foliis, vermittelst Wein und zuletzt mit noch etwas hinzugegossenem Spiritu Vini, verfertigen; Allein **ich rathe weder zum Spiritum noch vielweniger zum Wasser oder** *Aquam destillatam Centaurii minoris*, indem man weniges kräfftiges oder besonderes damit fischen wird, und diese Arbeit allhier eher unter die vergebene Arbeit mag gerechnet werden.

§. 21.

Noch andere Præparata Centaurii minoris.

Man **macht** auch an einigen Orten noch Conservam Centaurii minoris von jungen Blätterchen, item einen Syrupum auch wohl Mel Centaurii und dergleichen Sachen mehr, wie es denn insonderheit in Engelland gar überaus viele Compositiones, wiewohl gröstentheils Galenische, giebet, dazu Centaurium kommt. Und so kommt es auch selbst in unserm Dispensatorio, zu verschiedenen Medicamentis compositis. Offterwehnter Herr Doctor Ledel, der von unserm Subjecto, wie ich anfangs angeführet, einen gantzen

Tractat

Tractat zusammen geschrieben, hat darinnen wohl bey zwey hundert Compositiones und Præparata aufgezeichnet, dazu das Centaurium komme, die von Zeit zu Zeit zu schlentrianischer Gewohnheit worden, ungeachtet weder er, noch die andere alle, die er im gantzen Buche anführet, das Kraut weiter nicht, als dem Nahmen, dem Ansehen und Effect nach, gekennet hat, welches denn auch vor einen Medicum schon gnug ist, wenn er es sonsten nur noch recht appliciret: Ich will einen jeden, der solche Dinge zu lesen beliebet, massen das Buch, ratione Praxeos, und auch von einem Anfänger schon kan gelesen werden und viel gutes darinnen ist, auch fleissig und gelehrt geschrieben worden, ingleichen in oberwehnte Herrn Doctor **Wedels** Dissertation verwiesen haben, da er allerhand antreffen wird, auch insonderheit, **zu was für Kranckheiten das** CENTAURIUM **und dessen** PRÆPARATA pflegen adhibiret zu werden, massen es nicht allein unter die antifebrilia, sondern auch unter die antihydropica, diaphoretica, laxantia & anthelmintica gerechnet wird. Doctor MAURITIUS HOFFMANN hat mit dem blossen Pulvere Centaurii zwey Wassersüchtige genesen und davon in die Ephemerides Naturæ Curiosorum die Observationes eingegeben; Ja es ist zu vermuthen, daß er eben, solcher Curen halber, das Centaurium mag Gentianam hydropicam genennet haben; Und Ratione virtutis antifebrilis hat RULANDUS schon gesagt: Er habe præmisso vomitu, mit diesem Kraute **alle** Fieber curiret, welches aber auch nicht, als ein infallibler Ausspruch kan genommen werden, weil das Wort **alle** schon etwas mehres, ja etwas vieles sagen will. Es ist von einigen gar Propugnaculum luis pestilentis & venenorum Victrix diese Pflantze genennet worden, welches vermuthlich mit der Experience noch weniger eintreffen mag.

Das sieben und dreißigste Capitel.

DE CEPA VULGARI,

oder

von der gemeinen Küchen-Zwiebel.

§. 1.

Wie vielerley Species von Cepis vorkommen.

Das in diesem Capitel abzuhandelnde Subjectum soll eine, dem Nahmen, Ansehen und grösten Gebrauch nach, gar sehr bekannte Wurtzel, die gemeine Küchen-Zwiebel oder wie man allhier redet, die Bolle, seyn, ein Subjectum, welches noch dann und wann, wiewohl selten, in der Medicin und Chirurgie gebrauchet wird, und welches ich auch nur deßhalb hauptsächlich erwehlet, damit man ebenfalls einmahl gewiß wisse, aus was vor Theilen es bestehe? Es giebt zwar vielerley, wenigstens dreyzehen Species von Cepis, auch von der gemeinen und gebräuchlichen Art insonderheit zweyerley, nehmlich eine, so ausserhalb mit einer weissen Schaale bedecket ist, und dahero auch genannt wird: Cepa vulgaris floribus & tunicis candidis CASPARI BAUHINI P. & TOURNEFORTII. J. R. H. oder Cepa alba TABERNÆMONT. Icon; und die andere, welche von aussen mit einer rothen Schaale umgeben ist.

§. 2.

Gemeine und gebräuchliche Zwiebel.

Diese ist hier zu Lande gemein und gebräuchlich, soll daher auch eigentlich als unser Subjectum consideriret werden: Hievon wird die Pflantze von TOURNEFORT und CASPARO BAUHINO geheissen: *Cepa vulgaris floribus & tunicis purpurascentibus.* Cepe sive Cepa rubra, rotunda JOHANNIS BAUHINI und Cepa rotunda DODONÆI.

§. 3.

§. 3.

Das Wort Cepa vel Cæpa, kommt her vom Griechischen Worte κεφαλὴ Caput, weil das oberste und unterste, nehmlich die Blume und die Wurtzel, einem Kopf gleich siehet.

Von dem Worte Cepa.

§. 4.

Ich darf die Pflantze nicht erst beschreiben, weil sie uns allen bekannt gnug und mehr als zu gemein ist, wiewohl die Cultivirung mehr im Wendischen und andern Orten, als allhier, verübet wird.

Beschreibung der Pflantze.

§. 5.

Es ist auch bekannt, daß sie *Caulem & Folia fistularia*, dabey im Blühen gantz oben einen Fasciculum sphæricum oder Corymbum, einen runden Püschel formiret, welcher im Junio & Julio herfür kommt, und da es Flos liliaceus ist, so gehöret dieserhalb die Pflantze in TOURNEFORTS neunte Classe. Nicht weniger wissen wir, daß es kein wild Gewächse ist, sondern mit Fleiß cultiviret wird, entweder in Gärten, oder in mehrer Quantität, und gutem Lande, auch wohl auf dem Felde.

Fortsetzung des vorhergehenden.

§. 6.

Im Deutschen heist die Wurtzel, als welche eigentlich des Jahres lang gebrauchet wird, ungeachtet hier und dar auch wohl einige junge aufgeschossene Röhren zur Speise genutzet werden, Zwiebel, Zwibbel, oder Pp. Zwippel, item Zwiffel, auch wohl Ziebel, oder Ziebolle, allhier aber insgemein Bolle.

Deutsche Benennungen der Wurtzel.

§. 7.

Das Wort Bolle kommt vermuthlich von dem Lateinischen Worte BULBUS, und Zwiebel oder Ziebel von Cepa her; Das Wort BULBUS aber wird überhaupt bey solcher Art Wurtzeln, als welche man, zum Unterscheid von Rüben und verschiedenen andern Sorten von Wurtzeln, eben deßhalb, auch RADICES BULBOSAS nennet,

Erklärung verschiedener Benennungen.

 gebrau-

gebrauchet; Dahero man auch bey vielen andern, also gearteten Wurtzeln, im Deutschen niemahls das Wort Wurtzel, sondern allezeit das Wort Zwiebel, ungeachtet es keine Speise-Zwiebeln sind, in Gewohnheit hat, also die Lilien-Wurtzel, Tulipanen-Tuberosen- Hyacinthen- Narcissen- und dergleichen Wurtzeln mehr, nicht Lilien-Wurtzel, Tulipen-Wurtzel und so weiter, sondern, (wie bekannt) Lilien-Zwiebeln, Tuberosen-Zwiebeln, Narcissen-Tulipen-Zwiebeln und so ferner nennet.

§. 8.

Gebrauch der Zwiebel.

Der gröste, meiste und vornehmste USUS ist ESCULENTUS zur Speise und Küche; Der USUS CHIRURGICUS aber bestehet gemeiniglich zu Cataplasmata, wiewohl auch einige den Succum Ceparum mit gleich viel Spiritus Vini vermischt in schwerem Gehöre gebrauchen. In der Medicin hat PETRUS MONTANUS sie mitten durchgeschnitten, jede hemisphære etwas ausgehölet, die Cavitates mit Theriac ausgefüllet, beyde Stücken wieder zusammen geleget, alsdenn gebraten und in Fiebern gebraucht. RIVERIUS sagt, die Aqua destillata Ceparum sey gut wieder den Stein. Doctor JOSEPH LANZONI in Ferrara hat eine Observation in der fünften Centuria Ephemeridum Naturæ Curiosorum communiciret, worinnen er kund giebet, daß er einen armen Wassersüchtigen Mann, der nichts im Vermögen gehabt, andere Artzneyen bezahlen zu können, eintzig und allein mit Zwiebeln curiret, und von solcher fast aufs höchste avancirten, gefährlichen Kranckheit vollkommen befreyet, er hätte sie bald rohe, bald gekocht gegessen, auch wohl das Decoctum davon, statt andern Getränckes, getruncken. Und so bedienen sich andere Medici und Chirurgi auch derselben noch in verschiedenen andern Zufällen mit Nutzen.

§. 9.

Beschaffenheit der Wurtzel.

Wie die Wurtzel an sich selbst, dem äusserlichen Ansehen nach, beschaffen und daß sie von lauter Tunicis oder Schaalen, eine über die andere liegend, bestehet, auch sonderbar starck rüchet, piquant, einem angenehm, dem andern wiederlich schmecket, und

und der flüchtige Geruch sich insonderheit erst äussert, wenn die erste äusserliche Tunicæ abgeschälet worden, ist auch eine bekannte Sache und jedem nahe beystehenden Menschen so empfindlich, daß ihm die Thränen oder das Wasser aus den Augen darnach gar balde herfürgeflossen kommet; Allein was diß flüchtige Wesen eigentlich und in der Wahrheit sey, davon haben wir bis dato in denen existirenden Schriften so wenig Gewißheit, als vom Meer-Rettich und Knoblauch.

§. 10.

Ob ein Sal volatile in den Zwiebeln enthalten.

Auch allhier bey diesem starck-rüchenden Dinge, sind alle AUTHORES, die davon etwas erwehnet, insgesammt gleich auf ein Sal volatile gefallen und dem allgemeinen Wahne nachgegangen, daß alles, was flüchtig oder starck rüchet, entweder ein Sal volatile durchgehends sey, wie zum Exempel Doctor WEDEL vom Campher so gar statuiret, oder aber, daß es doch hauptsächlich ein Sal volatile habe, oder doch von selbigem, zuförderst ratione seines Geruchs, participire, und solches die eintzige Ursach sey, da sie doch bedencken sollen, daß erstlich alle Salia volatilia oder würckliche flüchtige Saltze, ihren Geruch und Flüchtigkeit von nichts anders, als ursprünglich von Partibus oleosis haben, ja das alles rüchende Wesen, es habe Nahmen, wie es wolle, es mag wohl- oder übel rüchen, von einem Oleo dependiret.

§. 11.

Fortsetzung der vorhergehenden Meynung.

Doctor ETTMUELLER sagt ausdrücklich: Die Kraft der Zwiebeln bestünde aus einem Sale volatili acri vel mercuriali, indem dieser, in practisch-medicinischen Dingen sonst mehr geübt gewesene, Mann, bey Beschreibung der Vegetabilien und ihrer Bestand-Theile, immer den Hencker mit dem, in diß gantze Reich doch gar nicht gehörendem Mercurio zu braten gehabt und, wo er nur möglich ein wenig gekonnt, selbigen mit eingemischet, dabey er allhier bey den Zwiebeln meldet, daß solch mercurialisch-flüchtiges Saltz davon flöhe, so bald sie gekochet würden; Sie hätten aber

auch einen Schwefel; Dahero sie so stinckten. Nun stincket meiner Käntniß nach, der Schwefel an sich selbst gar nicht, ja er giebt kaum etwas Geruch von sich, sondern der starcke Geruch ereignet sich nur erst, wenn er angezündet, oder sein Inflammabile mit salinischen Solutionibus & Præcipitationibus rege gemachet und rarefaciret wird, welches alles allhier bey der Zwiebel nicht geschiehet, noch präsumiret werden kan, zu geschweigen, daß niemand capable ist, von noch so vielen Zwiebeln das geringste materielle, vollkommen Schwefelhafte zu demonstriren, welches doch seyn müste und auch zu practiciren möglich stünde, im Fall einiger, ob auch gleich nur weniger, Schwefel drinnen wäre. Indessen weiß ich gar wohl, daß man dergleichen Expressiones vom Schwefel und Mercurio mit dem bescheinigen oder excusiren will, daß man eben keinen mineralischen Mercurium oder mineralischen Schwefel damit verstehe, sondern das Wort nur rhetoricè & logicè gebrauche, partem pro toto oder bald einen solchen, bald einen andern Schwefel damit intendire; Allein das dancke ihnen der Guckguck, daß sie solche zehn- hundert- und mehrfache equivoques, explicables, undeutliche, nichts recht gewisses sagen wollende, sondern nur zu lauter Ungewißheit, beständigem Zweiffel und Confusion dienende Ausdrückungen auf- und in Gewohnheit gebracht, wodurch nur immerhin und ohne Aufhören die Ignoranz weiter nutriiret wird; Und da ich mich über diese entsetzliche Verwirrung und unbillige Redens-Arten schon zu andern Zeiten, zum Theil auch, wegen des Wortes Schwefel, ins besondere bey der vom Schwefel selbst gehaltenen Abhandlung, hinlänglich gnug expliciret, so will ich den Leser dieserwegen dahin zurück gewiesen haben und mich jetzo nicht länger verweilen. Das vorgegebene mercurialische anbelangend, so weiß ich nicht, wie ETTMUELLER auf solche Gedancken gekommen, nachdem bey den Zwiebeln nicht der geringste Umstand, jemanden darzu verleitend, vorhanden.

1) Der Mercurius ist kein Sal,

2) ist auch so im Kalten gar nicht flüchtig, sondern verträgt schon eine ziemliche Wärme.

3) Er ist nicht so leichte, sondern eines von den allerschwereſten Dingen von der Welt, folglich gar nicht im Stande, sich so an sich selbst zu erheben.

4) Er rüchet gar nicht, geschweige so empfindlich wie die geschälete Zwiebel, wenn man auch die Nase über ein Centner Mercurii, nahe drüber hielte.

5) Er bleibt immer daſſelbe, und ist fast gar nicht zu destruiren;

6) Er hat eher etwas giftig und schädliches, als sicher Artzeneyisches an sich;

Vieler andern gar sonderbaren Prærogativen und Eigenschaften zu geschweigen, welche kein vernünftiger Mensch zu die Zwiebeln reimen, und damit æquipariren kan, so daß es unverantwortlich ist, wenn man in der Chymie etwas mit einem solchen Nahmen beleget, der gar nicht die geringste Connexion mit der Sachen hat. Die andere Herren, so zwar auch ein Sal volatile angegeben, haben doch noch den Mercurium oder das noch mehr unerweißliche und weniger zu vermuthende mercuriale weggelaſſen: LEMERY sagt: Die Zwiebeln hätten ein sehr piquant und penetrantes Sal volatile, ein Phlegma und ein Oel von mittelmäßiger Quantität. Der Herr Doctor Juncker spricht: Sie hätten Principia salina subtilia acria, tenui mucilagine interspersa. Und der Herr Doctor König giebt vor, sie besäſſen ein Sal volatile acre copiosum alcalicum, weil bey diesem Nachschreiber gemeiniglich eines oder das andere dick und plump, (wie man zu reden pfleget) seyn muß und das copiosum & copiosissimum bey ihm ein bagatelle oder gantz wohlfeil ist, da er doch Zeit Lebens in Zwiebeln arbeiten sollte, ehe er von vielen Centnern ein Scrupelchen Sal volatile als ein natürliches INGREDIENS oder CONSTITUTIVUM herausscheiden und darstellen könnte, ohne, daß er eine Destruction, Putrefaction oder Ignition vornehme, und ein Sal volatile erkünstelte, geschweige, daß man von copioso Sale volatili schwatzen will.

Es ist ein Unterscheid wie Tag und Nacht, wenn ich ein natürlich Corpus aus einander zerlege, die Constitutiva bloß aus- und abscheide, nichts destruire, alterire, noch componire, und wenn ichs hingegen verbrenne oder verfaulen lasse, also die gantze natürliche Mixtion zerrütte, destruire und ruinire, bey solchem destruiren aber wieder etwas gantz neues, und vorher oder von Natur nimmermehr im Corpore also nicht gewesenes Mixtum mache; Denn in offenem Feuer, durch Retorten-Destillirung kan ich freylich von den Zwiebeln ein Phlegma acidum, ein Oleum, etwas Sal volatile, und auch aus der Asche ein Sal fixum machen, ich sage machen, welches gemachte aber in den Zwiebeln von Natur nicht also drinnen gewesen. Annoch giebt es Leute, welche sagen, die Zwiebeln hätten einen Tartarum, ein Sal ammoniacum Sulphure junctum, welches auch wunderlich zusammen gesuchet oder vielmehr ausgesonnen ist.

§. 12.

Würckliche Bestand-Theile der Zwiebel.

Wir verlassen alle diese ausgedichtete, nie bewiesene und nimmermehr zu beweisen mögliche Dinge und wollen dagegen die einfältige Wahrheit selbst betrachten und vernehmen, was sich bey den Zwiebeln in der That gefunden und abscheiden lassen.

1) Zuförderst befindet sich eine entsetzliche Quantität Wasser und zwar beynahe sieben achtel dabey, denn da ich acht Untzen von den äusserlichen Schalen gesauberte Zwiebeln zerschnitten und gantz gelinde getrocknet, so habe ich nicht mehr, als eine Untze und eine halbe Drachmam trockene Substantz erhalten, das übrige ist lauter Feuchtigkeit mit etwas subtilen Oel vermischt gewesen; Bey welcher Trocknung sich noch dieser Umstand gezeiget, daß die Zwiebeln, da sie ohngefehr halb trocken waren, einen Geruch, wie Ruta hortensis, von sich spüren liessen.

2) Dienet zum voraus zu wissen, daß alles rüchende, specifique, characteristische und vornehmste Zwiebel-Wesen, hauptsächlich in den Partibus oleosis lieget, und also ihr considerablestes

blestes Constitutivum, nach der Qualität, ein Oleum essentiale ist, welches aber allhier dergestalt genaturet, daß es

a) vors erste sehr subtil mit dem Wasser vermischt und
b) wegen der gemeldten abscheulichen Menge Wassers fast gar nicht davon zu scheiden ist, sondern es bleibt solch Oel, so wie es die Natur mit dem Wasser in der Zwiebel genau verbunden und uniiret auch in der Abscheidung mit und bey dem Waßer. Ich habe zwölf Pfund geschälete Zwiebeln zerschneiden und mit noch etwas mehrern Zusatz von Wasser ordentlich destilliren lassen, aber durchaus kein substantielles Oel bekommen oder separiren können, sondern alles Oel ist im Wasser dispersiret gewesen und immerfort geblieben, dahero diese Aqua destillata gar entsetzlich starck gerochen.

3) Das vornehmste schmeckende Wesen bey den Zwiebeln liegt in den partibus fixioribus und zwar größtentheils in den *resinöse* gearteten oder in denjenigen, welche der Spiritus Vini rectificatus extrahiret: Ich habe demnach von einer Untze getrockneter Zwiebeln, vermittelst Spiritus Vini rectificatissimi sechs Drachmas *Extracti spirituosi primi*, und von dem getrockneten Reste, vermittelst destillirten Wassers eine Drachmam und achtzehn Gran *Extracti aquosi secundi*, in der Contre-Extraction aber, wenn ich nemlich eine Untze getrockneter Zwiebeln zuerste mit Wasser, durch digeriren und coquiren, ausgezogen, siebentehalbe Drachmas und fünf Gran Extracti aquosi primi, und von der getrockneten Remanentz, mit Spiritu Vini rectificatissimo, eine halbe Drachmam Extracti resinosi secundi, dabey bey dieser letzten Extraction acht Gran mehr *Residui*, als bey der ersten bekommen: Bey der ersten nehmlich, da ich anfänglich das Menstruum spirituosum adhibiret, bekam ich zwey Scrupel und 16 Gran, und bey der andern Arbeit, da das Menstruum aquosum zu erste genommen worden, blieb eine Drachma und vier Gran Residui.

4) Der Spiritus abstractitius participiret ebenfalls von etwas essentiellem Oel, wiewohl er mehr schmecket, als rüchet, maßen das allerzartest rüchende bey der Trocknung der Zwiebeln exhaliret und davon geflohen.

5) Den SUCCUM CEPARUM habe ich auch auf allerhand Weise probiret, zu sehen, ob man etwas offenbar oder degagirtes Saltz decouvriren könnte? Dahero ich ihn mit Syrupo Violarum und verschiedenen sensiblen Solutionibus vermischet, allein es hat sich nicht das geringste präsentiren wollen.

§. 13.

Was aus den angestellten Experimentis erhellet.

Aus diesen Experimentis erhellet demnach:

1) daß eine *Aqua destillata Ceparum* das kräfftigst und stärckest rüchende Præparatum von unserm Subjecto sey,

2) daß das Extractum spirituosum, das stärckest schmeckende Præparatum Cepæ ist,

3) daß ein Spiritus Vini rectificatus auch einige Partes oleosas destillando emportiren kan;

4) Daß, wenn man auch in den Küchen bey den Speisen mehr Zwiebel-Geruch behalten wolle, man selbige nicht lange digeriren, vielweniger kochen muß, indem sonsten die Partes oleosæ nach und nach wegfliehen, und ratione des Geruchs, auf die letzte einen entseelten Cörper hinterlassen,

5) und letztens sehen wir auch aus solcher physicalischen Disposition oder *partibus constitutivis* den, von den so zart zertheilten, und im Wasser durch und durch dissentinirten Partibus oleosis et resinosis dependirenden *Effectum resolutivum, emollientem, diureticum, antinephriticum et antihydropicum.* Ja wir sind es auch nun einmahl versichert, daß in der Zwiebel weder ein offenbar abzuscheidendes Saltz, vielweniger ein Schwefel, am allerwenigsten aber ein Mercurius zu gegen ist.

Das

Das acht und dreyßigste Capitel.
DE CEREVISIA,
oder
von dem Biere.

§. 1.

Da ich von denen bey uns gebräuchlichsten Esculentis et Potulentis diæteticis gehandelt, so habe ich auch unter den letztern Materien nicht das Bier vergessen können noch wollen, sondern solches ebenfalls einmahl in genauere Betrachtung gezogen und das davon dienlich zu wissende folgendermaßen gelehret. Zwar möchte mir vielleicht gleich anfangs ein Klügling oder ein Dummerjan vorwerffen und sagen: Wie reimet sich das Bier zu chymischen Abhandlungen? oder was soll diß vor eine chymische und medicinische Materie seyn? Das gehöret vor die Brauer, und nicht in die Apothecke, zur Gesundheit und täglichen Leibes Nahrung, nicht zu Kranckheiten oder deren Genesung; Weiß der Mann sonsten nichts anders vorzubringen? als Freß- und Sauff-Sachen, Speise und Trinck-Subjecta, die die Köche und delicate Mäuler, **Brauer** und exercirte **Bier-Brüder** besser, als er, verstehen, und was dergleichen Vorwürffe noch mehr seyn könnten. Allein es dienet hierauf mit wenigem zum Voraus zur freundlichen Nachricht:

Vorerinnerung.

Weßwegen ich vom Biere gehandelt.

1) Daß, ungeachtet das **Bier** heute zu Tage von keinen Chymicis, sondern von gar gemeinen, dazu, wegen seines grossen Abgangs, zu einer besondern Profession gewordenen Leuten, **von der Chymie nicht das geringste wissenden Brauers**, gantz und gar nicht theoretisch-chemisch, sondern bloß **Handwercksmäßig verfertiget** und einfältig hin handthieret, auch ietziger Zeit das Bier überhaupt eben so wenig **vor etwas**

chymisches, als etwa die Glaßmacherey, Seiffensiederey, Spiegel und Meßing-Fabrique, die gantze Metallurgie und viele andere Dinge mehr, consideriret wird, solches dennoch im Grunde an und vor sich selbst gar nichts anders, als ein pur chymisches Præparatum ist, indem, wenn man das Bierbrauen und alles, was dazu erfordert wird, recht betrachtet, so zu reden bey jedem pas und jeder Unternehmung nichts als lauter fundamentell physicalisch-chymische Theorie und chymische Operationes versiren oder vorgehen, dabey insonderheit die Fermentatio oder Gährung als das Hauptwerck nebst den verschiedenen andern Operationibus zu behertzigen stehet.

Das Bier ist eigentlich ein chymisches Præparatum.

2) Dienet zur Nachricht, daß ich eben nicht den Vorsatz habe, den Brauern ins Handwerck zu fallen, oder mit der intendirten Abhandlung simplement **das Bierbrauen lehren will.**

Ein liquides alimentum vor die Menschen.

3) Ist mir gar wohl bekannt, daß es kein medicinale, kein pharmaceuticum oder officinale ist; allein es ist uns doch auch bekannt, daß es gleichwohl vor keine Thiere, sondern eintzig und allein **vor die Menschen**, dazu in keiner andern Absicht, als bloß zur Nahrung des Leibes, **Beybehaltung und Conservirung der Gesundheit** präpariret und solches Præparatum NB. **in grosser Menge** von den Menschen **in den Leib** gegossen wird.

Das Bier ist nicht einerley gut und gesund.

4) Ferner ist uns bekannt, daß in der Welt nicht alles Bier **einerley von Geschmacke und Ansehen**, vielweniger **von einerley Güte**, sondern hierinnen gar ein überaus **grosser und gewiß unbeschreiblicher Unterschied** ist, dergestalt, daß es Länder, Städte und Flecken giebet, da gewisse **Kranckheiten** gantz gemein sind, und der Ursprung solcher Kranckheiten lediglich dem daselbst **gebräuchlichen Biere** zugeschrieben wird.

5) Ist auch diß eine bekannte Sache, daß manches Bier, so diesem noch mäßig wohl bekommet, dem andern wiederum gar

empfind-

empfindlich schadet, also, daß er, bey dessen continuirendem Gebrauch, nicht nur in considerable Kranckheiten verfallen, sondern bey der opiniatreté wohl gar den Tod davon haben würde. Weilen nun

6) ein Medicus, der mit des Menschen Gesundheit umgehet, und dessen Profeßion eigentlich darinnen bestehet, daß er nicht nur die verlohrne Gesundheit nach Möglichkeit wieder herbey schaffen, sondern auch die zugegen-seyende Gesundheit zu conserviren suchen soll,

Ein' Medicus soll von diätetischen Sachen gründliche Connoissance haben.

a) nicht allein die Structur des Menschens und alle im menschlichen Leibe vorgehende Verrichtungen, den gesunden und viel hundertfältig veränderten krancken Zustand, die Medicamenta, oder was die Gesundheit von Seiten der Artzneyen selbst wieder herstellen kan und viele andere hieher gehörige Dinge kennen und wissen muß, sondern, nebst der Betrachtung der Temperamenten und Gemüths-Bewegungen, auch insonderheit und fast eben so viel, wie auf die Artzeneyen selbst, auf die diätetische Sachen, auf Essen und Trincken regardiren, ja alles, nach der Güte oder Schädlichkeit, so wohl die vielerley Speisen, als auch die vielerley Geträncke, en fin! alles dasjenige, was der Mensch in den Magen hineinkleckt, recht gründlich und vollkommen kennen soll, damit er, es sey bey gesunden oder krancken Tagen, es wisse ab- oder anzurathen; und dann

b) allhier in Berlin absonderlich gar vielerley Biere vorhanden, so einigermaßen, als eine Glückseeligkeit mag angesehen werden;

Als werde ich, um aller dieser Ursachen willen mich eben nicht so gar sehr vergehen, noch ratione Objecti & Subjecti vel Materiæ aus meinen Schrancken schreiten, wenn ich eine solche Sache, die,

1) Allerdings **chymisch** bereitet worden und im Grunde, als ein chymisches Præparatum gantz keck mag angesehen werden, und die

2) so wohl bey Gesundheit- als Kranckheits-Tagen so häuffig eingenommen wird, also mit der Gesundheit grosse Connexion hat, erwählet, also auch hievon denen Studirenden und der medicinischen Profession sich gewiedmeten einige **gründliche Nachrichten** und Lehren ertheilen werde.

Wie manche Kranckheit kommt nicht sowohl vom **vielen** Bier-Trincken, als vielmehr **vom bösen Bier-Trincken** her? Wie manche Kranckheit wird nicht davon beständig unterhalten? Und was macht manches Bier dem Medico, in Curirung dieser und jener Maladie, nicht zu schaffen, wenn es der Patient beym Gebrauch der Medicamenten, entweder dem Medico unbewust trincket, oder kein anders trincken will, oder aber auch an manchem Orte kein anderes zu trincken hat? Wie manche Kranckheit und Incommodität müssen nicht die Biergewohnte Nationes auf Reisen, in solchen Ländern und Oertern erfahren, allwo entweder gar kein Bier, sondern nur hitzige Weine und ungesund Wasser, oder aber doch höchst **miserables** Bier zu haben, und Durstes halber aus Noth muß getruncken werden? Mit einem Worte: Es ist insonderheit uns **Deutschen am** Biere, ich meyne an **gutem gesunden** Bier, verständigen Brauern und wohlbestellten Brauhäusern fast eben so viel, wo nicht noch mehr dran gelegen, als an guten Apothecken und guten Medicamenten; Jenes gehöret **zur Conservation der Gesundheit** und **Bewahrung vor** Kranckheit und das Artzney-Wesen zu Wiedererseßung der Gesundheit; Beyde haben allezeit mit des Menschen **Gesundheit** zu thun und von **beyden Stücken** soll ein Medicus **gründlich** informiret seyn, auch deren Gebrauch, folglich nicht nur Medicamenta, sondern auch Esculenta & POTULENTA wohl kennen.

§. 2.

Das Bier ist eine solche **weitläufftige Materie**, daß man **wenigstens ein Viertel Jahr lang** davon handeln könnte, wenn man alles und jedes dazu gehörige oder davon dependirende **ausführlich** tractiren wollte, welches aber vor dißmahl nicht mein Propos ist, sondern ich habe mir fürgenommen, **nur das nöthigst zu wissende, das allerfürnehmste und nützlichste von iedem Umstande** zu erwehnen, die **medicinische und therapevtische** Consideration aber meinen andern Herren Collegen zu überlassen, auch in einigen Stücken die Liebhabers der **Weitläufftigkeit** in die von Bieren allbereits geschriebene **Bücher** zu verweisen.

Die Abhandlung des Bieres ist eine weitläufftige Materie.

§. 3.

Im **Lateinischen** hat man dem Biere verschiedene **Nahmen** gegeben, worunter iedoch der allergebräuchlichste, wie uns allen, von der Schule an, bekannt, das Wort CEREVISIA ist, davon einige auch wohl *Cervisia* machen; Nach dem Griechischen ζῦθος haben sie es im Lateinischen Zythus oder Zythum, und dann endlich auch Vinum hordeaceum, Vinum regionum septentrionalium, Curmi, Liquor Cereris, Jus Granorum, Bera geheissen.

Lateinische Nahmen.

§. 4.

Der üblichste Nahmen aber ist und bleibet CEREVISIA, welches Wort von CERERE, der Göttin des Getraydes pfleget hergeleitet zu werden, dahero sie das Cerevisia entweder als CEREBIBIA oder (welches mir besser gefällt) als CERERIS VIS, die Macht des Getraydes, expliciren wollen.

Der allergebräuchlichste.

§. 5.

Vom Ursprunge des deutschen Wortes Bier haben sie auch gar vielerley, wiewohl meist weit-hergesuchte und ziemlich gezwungene Meynungen: Ich will mich mit solcher, zu nichts dienenden Weitläufftigkeit gar nicht einlassen, sondern nur eine eintzige Derivation, so mir auch hievon noch am ähnlichsten und ungezwungensten

Ursprung des deutschen Nahmens.

sten geschienen, anführen, nehmlich daß das Wort Bier vom Lateinischen BIBERE herkommt. Denn erstlich haben sie bibere, hernach biber gesagt, endlich aber gar das 2te b. weggelassen oder im Reden wenig zu verstehen gegeben, so ist es bier gewesen, oder es hat als bier geklungen und fernerhin solchen Nahmen behalten.

§. 6.

Allerhand Bier-Nahmen.

Bier ist demnach im Deutschen der rechte Grund- und General-Nahmen; Woher aber die überaus viele andere sonderbare Nahmen, die man dem Biere hier und da gegeben, und laut welchen das Bier gar nicht Bier genennet wird, entstanden? Wäre eine sehr weitläufftige und uns gar nichts nützende Sache, zu untersuchen; Mir sind nur einige bekannt, als:

1) Englisch ALE,
2) Halberstädter Breyhan,
3) Braunschweigische Mumme,
4) Goßlarische Gose,
4) Frießländer brauner Bernd,
6) Helmstädter CLAPIT,
7) Schöningscher Witten Kiel,
8) Ratzenburger Rummeldeiß,
9) Münsterische Käute,
10) Kieler Witte,
11) Riddagshausische Schüdde Kappe,
12) Eckvörder CACA BÜLLE,
13) Königslutter Duckstein,
14) Magdeburgischer Filtz,
15) Erfurtischer Schluntz,
16) Creutz-Closterisches *Tibi Soli*,

17) Her-

17) Herforter Ramna,
18) Eißlebischer und Kottwitzer Krabel an der Wand,
19) Leipziger Rastrum,
20) Hällischer Puff,
21) Jenaischer Glatsch, und
22) Jenischer Dorff-Teuffel,
23) Gardelegische Garley,
24) Niemägische Moll,
25) Wettiner Kåuterling,
26) Stadischer Kater,
27) Delitscher Kuh-Schwantz,
28) Breßlower Schöpß,
29) Gůstrower Kniesenack,
30) Wittenberger Kuckuck,
31) Boitzenburger biet den Kerl, und
32) Hadeler Sell den Kerl,
33) Oßnabrůgger Buse,
34) Kyritzer Mord und Todtschlag;

und so giebts dergleichen noch viel andere mehr; Alles dieses Getråncke hat keinen Nahmen von Bier, und gleichwohl sind es lauter Sorten von Biere oder kein eintziges ist nichts anders, als Bier.

§. 7.

Bier ist ein sehr altes Getrånck.

Daß das Bier ein sehr alt Getråncke ist, erhellet daraus, weil die Araber und Griechen dessen hin und wieder schon gedencken: ARCHILOCHUS der ohngefehr 720. Jahr vor Christi Geburt gelebt und ÆSCHYLUS, der 467. Jahr vor Christi Geburt gestorben, deßgleichen SOPHOCLES, so 406. Jahr vor Christi

Geburt gestorben, also alle drey nennen das Bier deutlich Vinum hordeaceum. Nicht weniger gedencket der berühmte HERODOTUS der 450. Jahre vor Christi Geburt lebete, des Vini ex hordeo. DIODORUS SICULUS der zu den Zeiten Julii Cæsaris, also etwas vor- und etwas nach Christi Geburt gelebet, gedencket in seinem ersten Buche, wenigstens an ein paar Orten, auch schon des Bieres:

1) Im 20. Cap. stehet die passage: Quod si qua tellus plantam vitis non admitteret, conficiendum *ex hordeo potum* docuit (scil. Osiris Rex Ægypt.) Vini fragrantia & efficacitate haud multo inferiorem, und
2) am Ende des 34. Capitels stehen die Worte: Conficitur Ægyptiis *potus ex hordeo*, quem ZYTHUM vocant, odoris ac saporis jucunditate Vino non multum cedens.

PLINIUS der Anno 20 nach Christi Geburt gebohren war, also im ersten Seculo lebete, saget: Quemadmodum etiam Aqua inebriaret! fit hic potus plurimis modis, atque ita fit, ut multo etiam pejus, quam Vino, inebrientur homines: portentosum sane potionis genus, quasi ad alium usum natura parens humano generi fruges non dedisset, &c. Und am Ende des 22ten Buchs seiner Historiæ naturalis schreibet er: Et frugum quidem hæc sunt in usu medico; Ex iisdem fiunt & potus, Zythum in Ægypto, cœlia & ceria in Hispania, CEREVISIA & plura genera in Gallia aliisque provinciis, &c. Der berühmte und bekannte Lateinische Historicus TACITUS, welcher auch in den ersten Zeiten nach Christi Geburt gelebet, saget: Germani anno Christi nonagesimo nono nondum habuerunt Vinum, sed potum ex hordeo & aqua coxerunt, quem dixere CEREVISIAM. Und im 23. Cap. de Moribus Germanorum stehen folgende Worte gleich anfänglich: Potui humor ex ORDEO aut frumento, in quondam similitudinem vini corruptus. Der Griechische Grammaticus ATHENÆUS, der im dritten Seculo gelebet, wie Bayle beweiset, saget an einem Orte: Propter penuriam vino desti-

destituti *ex hordeo factum Vinum* bibunt. Der Käyser JULIANUS APOSTATA, welcher im 4ten Seculo und zwar von 361. bis 363. also nur zwey Jahre regieret, hat ein eigen Griechisches Epigramma in *Vinum hordeaceum* gemachet, welches PETRUS MARTINIUS ins Lateinische übersetzet hat, weil es zu weitläufftig, aber nicht erst anführen will. Gnug! ich zeige, daß man zum wenigsten schon vor 2454. Jahren das Bier oder den sogenannten Gersten-Tranck und Gersten-Wein in der Welt gehabt hat. Viele neuere Authores nennen das Bier Vinum regionum Septentrionalium.

§. 8.

Woher das Bier Vinum genennet worden.

Daß sie das Bier dazumahl VINUM HORDEACEUM oder VINUM EX HORDEO, einen Gersten-Wein geheissen, hat das Haupt-INGREDIENS, davon es gemacht worden, die Gerste veranlasset; Daß es einige auch VINUM REGIONUM SEPTENTRIONALIUM, der Mitternächtischer Länder Wein genennet, ist Ursache, weil daselbst das Bier hauptsächlich und vorzüglich mehr, als in allen andern Ländern, gebrauen und getruncken wird. Die es aber VINUM einen Wein geheissen, sind auch nicht zu verdencken, sondern gar leichte zu excusiren, denn

1) Ist das Bier dem Weine an Farbe und andern Eigenschafften einigermassen gleich, oder ich will sagen, es kommt dem Weine, vor allen andern in der Welt seyenden Dingen, noch am näheſten, wie denn manch ausgelegenes klares braun Bier gantz Granaten-roth und wie der schönste rothe Wein aussiehet, so, daß mancher keines von beyden sicher würde zu unterscheiden wissen, nach dem blossen Ansehen, wenn er es nicht rüchen oder kosten dürffte, und manch trüber Tockeyer oder kostbare Ungarische Wein siehet gar offters einem Weiß-Biere ähnlicher, als einem Weine.

2) Ist es auch zu excusiren, weil das Bier, an statt Wein, getruncken wird, oder wenigstens zuerste aus Noth und weil

man keinen oder nicht gnug Wein gehabt, ist inventiret worden.

3) Haben sie das Bier Wein genennet, weil es, wie der Wein, fermentiret wird.

4) Und letztens ist es Wein geheissen worden, weil das Bier, wie der Wein, den Menschen truncken machet.

§. 9.

Jetziger Zeit sollte es nicht mehr Vinum genennet werden.

Jedoch wunderts mich, daß einige Gelehrte noch heutiges Tages das Bier VINUM heissen, und absonderlich, daß der gelahrte Prof. BOERHAAVE in Leiden alle Fermentata spirituosa durch die Banck, und so auch die Biere, VINA nennet, da man doch nunmehro, und dieser Herr insonderheit, als PROFESSOR CHEMIÆ, wohl den Unterscheid wissen, folglich auch diese beyde ziemlich distincte Dinge, Wein und Bier, bey jetzigen Zeiten, nicht über einen Kamm scheren oder gemeldte Griechen, als die es, zu ihrer Zeit und ersten Aufkommen des Bieres, nicht besser gewust, nicht imitiren sollte.

§. 10.

Was für eine Sache mit Recht den Wein-Nahmen verdienet.

Ich will diesen Unterscheid und wobey man wissen mag, was mit Recht den Nahmen von VINO verdienet, und was man auch nicht VINUM heissen soll, beyläuffig mit wenigem melden:

Fermentata vinosa.

1) Wenn süsse *Succi Fructuum liquidi* oder auch süsse *Succi inspissati iterumque aqua diluti* fermentiret werden, sie mögen seyn, von was Früchten sie wollen, wenn sie anders von Natur süsse und safftig sind, solche fermentata können, insgesamt und besonders, VINA oder Species Vini tituliret und auch dafür angesehen werden, ungeachtet man einige, zum Unterscheid der ordinairen Weine, freylich wiederum anders, nehmlich CYDRES heisset. Sie gehören indessen doch alle in das genus, so VINUM überhaupt genannt wird; Dagegen aber.

Fermentata farinacea.

2) Kan ich diejenige Fermentata, welche è subjectis farinaceis gema-

machet, ich meyne, die in fermentation gebrachte Decocta vel Infusa Vegetabilium, wie man die Brauer-Suppen ansehen kan, keinesweges VINA heissen, nachdem diese Dinge schon wieder von anderm Geschmacke, anderer Mixtion und in verschiedenen Stücken mit den Weinen offenbar unterschieden, insonderheit ungleich mehr mucilaginöse, als die Weine, sind, auch gantz füglich, zum Unterscheid, mit dem Titul CEREVISIA von langen Zeiten her, sind beleget worden und ohne Bedencken ferner können beleget, also hiermit am besten distinguiret werden, nehmlich, daß die fermentata *farinacea Cerevisiæ* heissen, und die fermentata succosa hingegen VINUM. Der fermentirte Zucker-Safft, die MANNA und dergleichen, weil sie nichts mehlhafftiges haben, können ebenfalls bey die Vina placiret werden; Der eintzige Honig-Meth bliebe in Quæstion, zu was man ihn bey gedachten beyderley Fermentatis rangiren sollte?

§. 11.

Es giebt vielerley Biere in der Welt.

Daß es nun in der Welt gar überaus vielerley Biere giebt und vielleicht etliche hunderterley wo nicht etliche tausenderley Sorten könnten gezehlet werden, ist bekannt; Es ist uns allen auch wissend, daß man hier an unserm Orte vielleicht dreyßigerley Sorten auffinden möchte, nachdem allein sechzehenerley Sorten fremd Bier, ohne die wiederum verschieden-seyende Stadt- und Speise- auch allerhand in privat-Häusern vorhandene Land-Biere, offenbar verkauffet werden. Die Sorten sind uns auch bekannt, deßgleichen unsere eigene ordinaire, ziemlich differente, Speise-Biere, so man auch Klein-Bier, Tisch-Bier, Nach-Bier, Cofent und dergleichen mehr zu nennen pfleget, die weisse und braune stärckere Biere, und selbst unsere Berlinische Art von Mumme, der alten Weiber Labsal, das so genannte Kupen-Bier. Und so giebt es auch in England gar ungemein vielerley Biere, die man überhaupt alldar in vier Sorten einzutheilen pfleget, nehmlich a) in Ale, b) Beere, c) Mail-Beere, und d) Stale-Beere.

1) *Ale* ist süßlich Bier ohne Hopffen,
2) *Beere* ist schon abgelegen gehopfft Bier,
3) *Mail-Beere* ist sehr bitter Bier, und
4) *Stale-Beer* ist sehr altes, ziemlich starckes, Bier.

Zum verschicken machen sie aber auch gehopfft *Ale*.

§. 12.

Das meiste Bier wird von Gerste und Waitzen verfertiget.

So sehr vielerley Biere als auch immer heute zu Tage seyn mögen, so werden doch die allermeisten nur von Gersten und Waitzen, gar wenige aber von Haber oder andern Feld-Früchten zubereitet, dahero es zu bewundern ist, daß von solchen zwey Haupt-Ingredientien so entsetzlich vielerley kleine Unterscheide, bald hierinnen, bald darinnen, ich meyne so vielerley Sorten von Biere, entstehen können, welche Unterscheide und Sorten durchaus nicht allemahl von einerley, sondern wiederum von mancherley Ursache dependiren:

Woher der grosse Unterscheid der Biere dependiret?

1) Dependiret es von der *Difference* der Länder und des *Climatis* selbst;
2) Von der Situation der Städte und Dörffer, ja gar offters von der Situation des Brauhauses;
3) Von der Jahres-Zeit und dem Wetter;
4) Von den *Ingredientibus*, so wohl
   a) wegen der Art und Verschiedenheit derselben,
   b) als auch von der Proportion derselben;
5) Dependiret es insonderheit öffters von dem dazu gebrauchtem Wasser, als die Basis aller Biere, dem Gewichte nach;
6) Und letztens auch von dem Brauer, oder von den gar sehr differenten Manieren und Gewohnheiten, die Maltzung zu veranstalten, die Biere zu brauen, zu gähren und zu handthieren:

Aus

Aus diesen sechs Umständen kommen alle und jede verschiedene Sorten her.

§. 13.

Von der Difference der Länder.

Ueberhaupt sind Erstlich die hitzigen Länder schon nicht so geschickt zum Bierbrauen, als die temperirte; Der weise Schöpffer hat sie auch dagegen mit anderm Getrăncke, nehmlich mit mehrerm Weine, als die kalten Länder haben, versehen. Wenn sie in Spanien, Portugall, Franckreich und Italien, also in den Europäischen warmen Ländern, Bier gebrauen oder noch brauen, so wollen die Biere vors erste lange nicht so gut fallen oder gerathen, und vors andere (im fall sie auch so gut dann und wann geriethen,) doch gar nicht von solcher Daure werden, als die in kältern Ländern, in England, Deutschland, Schweden, Dännemarck, Pohlen, Preussen ꝛc. gebrauet worden, welches gnugsam meinen ersten Umstand von der *Difference* der Länder und des *Climatis* anzeiget.

§. 14.

Von der unterschiedenen Situation der Städte und Dörffer.

Daß auch, wegen des zweyten Umstandes, *ratione* der Situation der Städte und Dörffer, sich eine merckliche Difference der Biere ereignet, sollte ich fast nicht einmahl erst erläutern, nachdem solches eine allgemein-bekannte Sache ist, und die tägliche Erfahrung zeiget, daß die eine Stadt oder auch das eine Dorff ein köstliches Bier, die andere nahe dabey-, ja viele andere herum-liegende Oerter wiederum miserable Biere herfürbringen; Damit ich mich nicht erst ins weite begebe, so sehen und wissen wir es ja allhier nur in Berlin von dem vorzüglichen Halberstädtischen, Königs-Lutterischen, Lebusischen, Croßnischen, Cotbusischen, Zerbster, Bernauer, Ruppiner, Cüstriner, Carthäuser, Falckenhagener und noch andern guten Städten- und Dörffer-Bieren, was sie vor einen Vorzug vor anderer Städte und Dörffer Biere, selbst vor unsern Berlinschen Bieren haben. Und ob sich gleich die nahe-bey liegende Städte und Dörffer noch so sehr

martern und noch so viel Mühe geben, eines oder das andere zu imitiren, so wird doch nimmermehr dasselbe Bier draus.

§. 15.

Von Situation des Brauhauses.

Wie denn allerdings auch meine angeführte remarque, die blosse Situation des Brauhauses offters Schuld dran ist, und manchmahl nur eine überaus kleine Distance oder sonderbar-genaturte Gegend einen ungemein- und fast unglaublich-grossen Unterscheid machet: Z. Ex. in Crossen wird das fameuse, gute, so genannte Croßner Bier auf dasigem Schlosse gebrauen; Die Stadt liegt nahe dabey, und gleichwohl können sie in der Stadt lange nicht so gutes Bier brauen, sondern das, was in der Stadt fället, ist ein gantz anderes und viel schlechteres Bier; Hierauf wird man mir nun gleich vorwerffen, da können wohl andere Umstände dran schuld seyn, sie mögen vielleicht auf dem Schlosse einen andern Brauer haben, ander Getraide, ander Wasser und andere Ingredientien, als in der Stadt nehmen, also auch in der Stadt gantz anders verfahren, als auf dem Schlosse; Wie könnte man hier, da die Stadt so nahe am Schlosse lieget, auf den Unterscheid vom CLIMA oder SITUATION reflectiren? Allein ich antworte hierauf, daß man in Crossen zu verschiedenen Jahres-Zeiten, mit grossem Vorbedacht, folgendes Experiment gemachet: Man hat nehmlich gerne recht gründlich wissen wollen, was alldort an diesem so mercklichem Unterscheid Schuld wäre? Um auf einmahl draus zu kommen und keinen Zweifel in reserve zu behalten, so sind gewisse Leute deputiret, auch der Schloß-Brauer vereydet worden: Die Deputati haben zu erste müssen oben aufm Schlosse bey einem Gebräude, von Anfang an bis zum Ende, zugegen seyn und alles und jedes aufs beste wahrnehmen, was der Brauer genommen und wie er durchgehends procediret; Hernach haben sie eben diesen Brauer genommen, dieser hat auch sein voriges Geträyde oder Maltz nehmen, selbst das Wasser vom Schlosse in die Stadt fahren, so gar seine gewöhnliche Geräthschaff-

schafften transportiren, dieselbe Hefen anwenden, en fin! alles also gebrauchen, das Bier eben auf solche Weise und mit solchen Ingredientien in der Stadt brauen müssen, wie er das vorige auf dem Schlosse gebrauen, so daß die Deputati, weder bey einem noch dem andern, nicht den geringsten Unterscheid des Procedirens oder was man nur einwenden könnte, wahrgenommen und auch alles und jedes in der That bey dem Brauen so wohl in der Stadt, als bey dem Brauen auf dem Schlosse, egalement verübet worden; Nichts desto weniger ist diß in der Stadt gebrauene Bier doch kein Schloß-Bier oder ein solch gutes, sondern das vorige Bier, nehmlich das schlechte, und vom Schloß-Bier gar sehr unterschiedene, gewöhnliche Stadt-Bier geworden. Ich frage nun hierauf denjenigen, der die zuweilen befindliche besondere Situation der Brau-Häuser, der Städte und Dörffer und daß solches zur difference, bald Verbesserung, bald Verschlimmerung der Biere contribuiret, nicht statuiren wollte, was für andere physicalische Raison er hierüber geben kan? Hier ist einerley Getraide, einerley Maltz, einerley Wasser, einerley Hefen, einerley Geräthe und Zuthat, einerley Brauer und einerley Procedur oder Manier von Brauen, kurtz! ich weiß gar keinen andern Unterscheid, als bloß, daß die beyde Gebräude vielleicht etliche hundert oder tausend Schritte von einander entfernet, also an zwey Stellen oder nicht an einem Orte, sind verrichtet worden. Ich weiß wahrhafftig keine andere Raison, als die besondere Situation des Brauhauses oder Schlosses, so mit einem Graben umfangen, und dahero daselbst vielleicht eine gantz andere Atmosphære, als in der Stadt seyn mag, anzugeben; Kan man mir aber eine andere mehr plausiblere zeigen, so will ich mich gerne belehren lassen. Dazu ist diß Exempel in Crossen nicht alleine; sondern man hat dergleichen, vom Bierbrauen, Zucker-Rafiniren und andern Dingen, die hieher könnten gerechnet werden, noch gar viele mehr, auch an andern Orten, das Carthaus, da das Carthäuser-Bier gebrauen wird,

liegt auch nicht gar weit von Franckfurth an der Oder, wiewohl weiter, als das Croßnische Schloß von der Stadt Crossen; Man kan aber in Franckfurth auch kein Carthäuser-Bier brauen, und so giebt es dergleichen mehr.

§. 16.

Von der Jahres-Zeit und dem Wetter.

Der dritte Umstand, den ich der grossen Difference der Biere halber angeführet, war wegen der Jahres-Zeit und des Wetters. Auch dieser Umstand ist fast männiglichen bekannt, oder jedermann weiß es bey nahe, daß man weder im grösten Sommer, noch im grösten Winter, weder bey der grösten Hitze, noch bey der grösten Kälte, ja selbst nicht einmahl im Herbste so gutes Bier, als im Frühlinge, oder bey temperirter, angehend-warmen Lufft brauen kan, und daß die beste und durableste Biere gemeiniglich im Martio pflegen gebrauet zu werden. Daß es bey der grösten Hitze und auch bey der grösten Kälte nicht so gut reussiren will, hat seine, gar leicht begreifliche, physicalische Ursache, die aber eigentlich mehr auf das Bier-Gähren, als auf das Bier-Brauen zu appliciren stehet, massen die grosse Kälte die Fermentation hindert, und die grosse Hitze selbige gar zu sehr acceleriret, als welches letztere ebenfalls meine eintzige Raison ist, die ich bis dato ausfinden kan, daß das Donner-Wetter dem Biere so empfindlich-schädlich ist; Nach meinem Begriff ist das Donnern, der Thon oder das Mouvement in der Lufft an dieser Schädlichkeit nicht schuld, sondern eintzig und allein die zu solcher Zeit sich einfindende ungemein geschwule oder ängstiglich-heisse Lufft. Wenn diese Lufft solche Biere rencontriret, die noch etwas fermentescibles haben, so macht sie die fermentiscibile oder zur fernern Fermentation geneigte Theile gleich rege, bringt sie würcklich in Action oder in einen zarten Motum intestinum der gemeiniglich, wenn ihm nicht bey Zeiten vorgebeuget wird, in eine Acescentiam oder gar Vappescentiam ausgehet oder sich endiget, und dann heißt es: Das Bier ist umgeschlagen, ist saur oder schaal geworden, das Donner-Wetter hat das Bier verdorben.

§. 17.

§. 17.

Daß aber der Frühling noch vor den Herbst zum Brauen preferable ist, oder daß des Frühlings die allerbeste und daurhafftigste Biere, wie die Erfahrung selbsten confirmiret, können gebrauet werden, will Doctor MARTIN SCHOKIUS, der ehedessen ein gantz Tractätchen de Cerevisia Gröningæ geschrieben, nicht nur vom Wasser, sondern eigentlich daher leiten, weil sich die gantze Natur alle Früh-Jahre gleichsam von neuem wieder belebte; Und da also alles, was in oder über der Erden wäre, wieder neue Lebens-Geister zum Wachsthum und Fortpflantzung seines gleichen, durch göttliche Ordnung, zu solcher Zeit, empfahe, so participire hievon auch so gar das durch die Erde durchstreichende und überall vorhandene Wasser, die Brunnen, Quellen, Flüsse, Teiche rc. Das Wasser erhalte (so zu reden) neue SPIRITUS, welche auch die innehabende Fische, Frösche oder andere Creaturen zur Copulation, Propagation und Multiplication stimulireten; Demnach wäre das Wasser zu solcher Frühlings-Zeit weit kräfftiger zu allen Dingen, also auch zur Brauung und Conservirung des Bieres alsdenn viel geschickter, als zu andern Jahres-Zeiten. Nun lässet sich diß wohl einiger massen hören und will ichs auch an seinen Ort lassen gestellet seyn; Allein es bleibet doch noch immer etwas zweiffelhaftiges bey dieser Meynung in mente. Man könnte fragen:

Weswegen im Frühlinge die beste Biere gebrauen werden.

a) Wo bliebe denn der Spiritus im Wasser, zur Sommer-Herbst- und Winter-Zeit?

b) Oder wo käme er denn des Frühlings her?

c) Auf was Weise stünde solcher Spiritus zu erweisen oder vom Wasser abzuscheiden? die vermeynte Stimulation macht die Sache nicht gewiß: Das ist der von dem allmächtigen GOtt den Creaturen angeschaffene allgemeine Instinctus; Verschiedener andern Einwürffe zu geschweigen, indem ich mich vorjetzo damit nicht einlassen will.

§. 18.

Meine eigene Meynung hiervon.

Da aber indessen doch Res facti dar, und diß gewiß und bekannt ist, daß allerdings in den Frühlings-Monathen das beste, stärckste und durableste Bier gebrauet wird, ja nur zu solcher Zeit gebrauet werden kan, so gehet dieserhalb meine Meynung dahin, wenn es wegen des bessern Wassers geschehen sollte, wie SCHOOKIUS hauptsächlich regardiret hat, daß

1) Des Sommers das an offener Lufft seyende Wasser, als wovon die meiste Biere pflegen gebrauet zu werden, mehr erwärmet und mit allerhand, theils verfaulten, theils auf andere Art hinzugekommenen Impuritäten versehen ist, daß es

2) Des Herbsts, der gleich auf den Sommer folget, bey der noch anhaltenden temperirten Lufft, solche Unreinigkeiten noch nicht völlig loß geworden oder loß werden kan,

3) Daß es erst in Winter bey Frost und Kälte sich wieder reiniget, also

4) In dem drauf folgenden Frühling allerdings, als nun mehr reines und von vorigen, insonderheit solchen Theilen, die die Daurhafftigkeit des Bieres verhinderten, anjetzt befreyetes, indessen keines weges als spirituöses oder mit neuen Lebens-Geistern begabtes, Wasser erscheinet; wiewohl ich dabey bleibe, daß auch die blosse Jahres-Zeit, ratione der temperirten Lufft, zugleich mit ein vieles, wo nicht das meiste, dazu contribuiret.

§. 19.

Difference der Biere wegen der Ingredientien.

Der vierte Umstand wegen Difference der Biere, war von den zum Biere kommenden Ingredientien;

a) Einmahl nach Art und Verschiedenheit derselben unter sich selbst, als auch

b) Vors andere nach der verschiedenen Proportion.

§. 20.

§. 20.

Ueberhaupt werden zum Biere nur drey bis vier Ingredientien erfodert: Das

Wie vielerley Ingredientien erfodert werden.

1) ist das von ausgewachsenem behörig-gekeimten Getraide gemachte so genannte Maltz, oder vielmehr ein von gekeimten und getrockneten Getreide gemachtes grobes Mehl, welches als das vornehmst-kräftigste Ingrediens muß angesehen werden.

2) Ein reines Wasser, welches man zwar als das meiste und gröste Volumen, als die BASIN, dem Gewichte und der Quantität nach, indessen doch aber zugleich auch nur als ein VEHICULUM, zu consideriren hat; Und endlich ist das

3) Haupt-Ingrediens ein Fermentum, die Hefen, welche aber eigentlich auch nicht als ein pars constitutiva oder zur Mixtion des Bieres selbst gehöriges und dabey immerfort bleibendes Ingrediens, sondern, (wenn mirs erlaubet ist, mich also zu expliciren,) eher als ein Instrumentum, als eine Hülffs-Sache, ein Mittel und eine Materie, die zwar unvermeidlich zu Verfertigung des Bieres mit erfodert wird, aber keines weges absolutè bey einem guten und rechtschaffenem Biere verbleiben oder immisciret, sondern von Rechtswegen allemahl wieder davon geschieden seyn muß, mögen angesehen werden.

Diese drey Dinge sind überhaupt gnug zu weisse Biere; Sollen aber braune Biere gebrauen werden, so wird alsdenn das vierte Ingrediens, der Hopffen, erfodert.

§. 21.

Diß sind die allergebräuchlichste, *innocent*este und gemeineste Bier-Ingredientia, dabey ich noch unter dem ersten zuförderst Waitzen und Gerste, als die zwey abermahls gebräuchlichste Getraide-Sorten, vor allen andern, will verstanden haben;

Extraordinaire Ingredientia.

ben; Wollten wir diese vornehmste Ingredientia *en detail* betrachten, so hätten wir einen Campum vor uns, dabey wir uns länger, als etliche Monathe lang, aufhalten könnten, wenn alles und jedes ausführlich sollte behandelt werden. Jedoch werde ich hievon hernach etwas weniges erwehnen, vorhero aber nur noch einige andere Substantias aufführen, welche, ausser der Gerste und dem Waitzen, auch noch zum Bierbrauen, wiewohl

1) nur zur Zeit der Noth, dienen können, und dann nach den ordinairen Materien,
2) auch solche *Subjecta* benahmen, welche hier und dar,
   a) bald in guten,
   b) bald in schlimmen Absichten bey den ordinairen ingredientibus pflegen mit beygemischet, oder sonsten auf eine oder andere Art dem Biere beygebracht zu werden.

§. 22.

Substantiæ, so zur Noth auch zum Bierbrauen dienen können.

Die Substantiæ, welche zur Noth auch zum Bierbrauen könnten gebrauchet werden oder geschickt sind, ein Bier zu geben, sind vor allen andern alle so genannte Semina Cerealia & Legumina oder alles insgemein genannte Getraide und Hülsen-Früchte; Es ist, ausser denen beyden geschicktesten und gebräuchlichsten zweyen Stücken, dem Waitzen und der Gerste, auch der Haber, als wovon man insonderheit in England das meiste Smale-Ale oder Speise-Bier brauet, sonsten aber in Zeit der Noth auch der Roggen, Spelt, Reiß, Buchweitzen, Hierse, Bohnen, Erbsen, Linsen, Cicern, Phaseóli, Orobi, Lupini, das Egyptische Zea und alle Semina farinacea überhaupt, so wenig oder keinen Geruch, noch wiederlichen Nachschmack haben, zur Noth geschickt zum Bierbrauen. Der Herr Prof. BOERHAAVE rechnet auch alle solche Früchte und Saamen dazu, welche zwar Mehlicht, dabey aber mit vielem oleo expresso versehen, als da sind Amygdalæ, Avellanæ, Juglandes, Castaneæ, Pistachiæ, Pineæ,

Nu-

Nuces Cocos, Semen Cucurbitarum, Peponum, Melonum, Cucumeris u. d. gl. item diejenige Semina von den Plantis, die mit *flore papilionaceo & capsulâ siliquosâ* begabt sind, dazu, nachdem man sie vorhero, durch Auspressung, von dem häuffigen Oel liberiret hätte; Allein ich kan diß letztere nicht affirmiren, dieweil ich hievon selbst keine Experience habe, auch gar sehr zweiffele, ob er selbsten alles experimentiret hat?

§. 23.

Uns ist zur Gnüge, daß wir wissen, daß zuföderst und am vorzüglichsten Gersten und Weitzen am gebräuchlichsten genommen werden, und diese die ordinaire Bier-Subjecta sind, daher ich auch die andern alle nur in transitu, und daß sie zur Noth dazu tüchtig wären, angeführet haben, dabey aber doch noch diese kleine Lehre anhängen will: Je älter die Semina farinacea sind, je weniger geschickt sind sie zum Biermachen, dergestalt, daß die gar alte dazu auch gar nicht mehr taugen.

Gantz alte Semina sind nicht geschickt zum Bierbrauen.

§. 24.

Der physicalische Grund zur Tüchtigkeit hierzu liegt darinnen, daß gedachte Saamen noch auskeimen, ausschlagen, auswachsen und, bey der Continuation, ferner fort- und zur Vollkommenheit wachsen könnten, wenn man sie daran nicht verhinderte. Je frischer ein Saamen-Korn ist, je geschwinder keimet oder schläget es aus; je älter es ist, je langsamer kommt der Keimen oder das erste Germen herfür; Ist es gar zu alt, so will es, auch mit der Länge der Zeit, nicht mehr auskeimen, demnach ist es weder zum Säen und fernerer Zucht, noch zum Bierbrauen geschickt, als in welchen beyderley Absichten die Saamen auch einerley Güte oder Beschaffenheit haben müssen.

Physicalische Ursache der Tüchtigkeit.

§. 25.

Einige Natur-Kündiger haben das denen Saamen zum Keimen, ausschlagen und wachsen noch beywohnende tüchtige Wesen,

Vis virida vegetativa.

sen, Vim vividam vegetativam genannt, oder gesagt, daß sie solche alsdenn noch besitzen; Hingegen bey dem andern Zustand, wenn sie schon zu alt sind, nicht mehr keimen, ausschlagen oder wachsen wollen, gesaget, daß keine Vis vivida mehr zugegen, sondern nur noch die Vis mortua, oder (wie ichs heisse) nur noch die Vis moribunda vorhanden sey, indem mir das Wort MORTUA contradictorisch vorkommt, und keine Vim mehr præsupponiren kan.

§. 26.

Wie man wissen und erfahren könne, ob die Vis vegetativa noch zugegen sey?

Wenn man nun unbekannte Saamen, oder damit ich bloß bey unsern Bier-Saamen bleibe, Gerste, Weitzen, Haber, Roggen, Reiß, Bohnen, Erbsen rc. unter die Hände bekäme, und gerne wissen wollte: Ob die eine oder die andere gemeldte Krafft zugegen sey? Ob sie noch VIM VIVIDAM, oder schon VIM MORIBUNDAM hätten? Ob sie noch geschickt, oder allbereits ungeschickt zum Bierbrauen und Säen wären? So stünde solches gar leichte zu probiren; Man nehme etliche Körner und weiche sie im Wasser ein; Sind sie frisch und gut, oder mit der Vi vivida noch versehen, so quellen sie leichte und geschwinde, fangen auch wohl an auszukeimen, denn werden sie nicht nur beym geschehenen Säen aufgehen, fortwachsen und wieder Frucht bringen, sondern auch zum Einweichen und veranstaltendem Maltz-Machen, kurtz! zur Fermentationem cerevisiariam & spirituosam, zum Bierbrauen und Brandweinbrennen, geschickt gnug seyn; Sind sie aber schon zu alt, dergestalt, daß sie allbereit die vim vividam verlohren, und nur noch die VIM MORIBUNDAM besitzen, so liegen sie vors erste schon viel länger unverändert, ehe sie nur scheinen, daß sie aufquellen wollen, und wenn sie auch endlich aufgequollen, so wollen sie vors andere doch nicht ausschlagen, sondern, an statt, daß sie sollten keimen, fangen sie an zu verfaulen, dahero die Vis moribunda eine Vis putrefactoria vel putrescens könnte genennet werden; Folglich sind solche Saamen weder zum Säen und propagiren, noch zum fermentiren, Bierbrauen oder Brand-

Vis moribunda sive putrescens.

wein-

weinbrennen mehr geschickt: Sie besitzen allerdings noch eine Vim, aber keine Vim vividam oder die das Keimen und ein neues Leben zuwege bringen sollte, sondern eine Vim moribundam vel putrefactoriam, denn es wird das ruiniren, destruiren und der würckliche Untergang solches Kornes veranstaltet; Das Vergehen und Absterben erfolget. Hätten sie gar keine Vim mehr, so könnte auch der Actus putrefactorius nicht statt finden, sondern sie blieben unverändert und gleichsam, wie ein Stein, todt, ungequollen und unverfault liegen.

§. 27.

Das frischeste Getraide ist das beste zum Bierbrauen.

Hieraus folget nun um so viel deutlicher, je frischer Getraide man zum Bierbrauen bekommen kan, je besser ist es dazu, je mehr hat es noch von gedachter Vi vivida vegetativa; je älter aber z. Ex. eine Gerste ist, je mehr hat sie, nach proportion der Zeit, schon davon verlohren; Folglich ist die jährige Gerste (damit ich nur bey einem Exempel bleibe, wie ich dann, um Weitläufftigkeit zu vermeiden, den Weitzen gar aussetzen und davon weiter nichts erwehnen will,) allezeit die beste, welches auch daraus erhellet, wenn frisch-ausgedroschene Gerste auf einen grossen Hauffen geschüttet wird, daß sich selbige leichte erhitzet und wohl gar anfänget auszuwachsen, ungeachtet es gegen den Winter zugehet, und die umgebende Lufft kalt ist, welches dagegen eine alte Gerste schon nicht thun wird.

§. 28.

Einerley oder egale Gerste ist gut.

Wenn aber eines seyn soll, so ist zum Maltz-Machen eher diß noch besser, daß man egale oder durchgehends gleich-alte, als neue und alte untereinander vermischte, um so viel weniger gantz abgestorbene, Gerste nehme, im fall man nicht lauter neue oder frische bekommen könnte; Denn bey der neu- und alten, untereinander gemischten Gerste wird sellten was gutes von Biere draus: Eine Hälffte gehet gemeiniglich nicht nur verlohren oder (wie man zu reden pfleget)

in die Krätze, sondern es hilffet solche verlohren-gehende Hälffte auch noch dazu zur Vergeringerung oder Verderbung der andern Hälffte, dienet also mehr zum Nachtheil als Nutzen des übrigen, vor noch gutseyend geschätzten, Theiles. Dieser, in solcher subdivision vorfallende, Umstand meritiret eine kleine fernere explication: Der Nachtheil und hieraus erfolgender Schade ereignet sich bey dem Maltzmachen und davon zu brauendem Biere auf eine zwiefache Weise, nach dem auch zweyerley geartet en, obgleich von einerley Saamen-Korn gewachsenem und bloß nur dem Alter nach differenten, Ingrediente.

Schade von zweyerley oder ungleich alter Gerste.

§. 29.

Der Schade bey dem Maltzmachen von ungleich alter Gerste.

Der erste Schade erfolgt beym Maltzmachen, gestalt die frische Gerste, (wie man vernommen) geschwinde auskeimet, und die ältere weit langsamer:

a) Will man nun die erste und frischer Gerste Keimen observiren, und wenn selbige behörig gnug herfür gekommen, fernerhin accommodiren oder im Verfahren des Maltzmachens sich darnach richten, so kan man unmöglich das Auskeimen der alten Gerste abwarten, consequenter gehet diese alle verlohren;

b) Wollte man aber die alte auch abwarten und mit der Länge der Zeit behörig auskeimen lassen, so überwächset sich indessen die frische Gerste, und die beste Kraft, so zum Biere erfodert wird, gehet verlohren.

§. 30.

Schade bey dem Bierbrauen von ungleich-alter Gerste.

Der zweyte Schade oder considerable Nachtheil erfolget hernach bey dem Bierbrauen und Bier-werden:

1) Hat man zum Maltzmachen das auswachsen der alten Gerste abgewartet, und die frische überwachsen lassen, so machen die allzuviel ausgewachsene Keime der frischen Gerste ein gantz ander, liederliches und leichte säurendes Bier; Im fall man aber

2) auf

2) auf die zeitige Keimung der frischen Gerste reflectiret, darauf sogleich das Maltz befördert, hingegen nicht die Keimung der alten Gerste abgewartet hat, so ist diese alte Gerste roh und unausgekeimet geblieben, dahero hernach beym Brauen infundiren und coquiren, hievon weit mehr Schleim oder Mucus zum Biere kommt, als sonsten bey egalem und recht gemachtem Maltze nicht ist, noch seyn soll oder muß: Folglich wird auch das Bier elend, schlecht und liederlich, die Fermentation reussiret nicht nach Wunsch, das Bier wird schleimicht, zähe und beständig trübe; En fin! Diese gantze Art von Biere, man mag auf das erstere, oder letztere reflectiret haben, ist von keiner Daure, es ist dabey lange nicht so kräftig, wie sonsten von solcher Quantität employirter egaler Gerste, es sauret viel eher, oder aber es wird gar baldestumpf und schaal, wo nicht gar vappescirend oder kaamicht.

§. 31.

Lehre, wegen vermischten Getraides zum Bierbrauen.

Eben diesen Umstand hat man auch zu observiren, wo man solche Biere brauet, da ein vermischtes Maltz, nehmlich Gerste und Weitzen, oder Gerste und Haber, Weitzen und Haber, auch wohl alle drey zusammen dazu employiret werden: Da ist allemahl zu rathen, daß man jede Sorte Korn oder Getrayde, dazu von einerley Art und Alter à parte nehme und zu Maltze mache, hernach die beliebte Melange oder proportion erst mit den zwey oder dreyerley separaten Maltzen vornimmt und dergestalt weiter procediret, als daß man die frische Körner unter einander mischen, zusammen einweichen und maltzen oder mit einer Arbeit ein vermischtes Maltz machen wollte.

§. 32.

Præcaution bey der Gerste.

Bey der Gerste, wenn sie auch schon frisch oder jährig ist, findet sich offters ein grosser Unterscheid ratione des Ackers und der versaurten Gerste, und zwar insonderheit ratione des Mistes,

stes, womit der Acker gedünget worden und darauf die Gerste gewachsen; Vor allem andern Dünger signalisiret sich hierinnen der Schaaff-Mist, indem solche Gerste, die auf einem mit blossem Schaaff-Mist gedüngt-gewesenen Acker gewachsen und zum Maltz-machen und Bierbrauen genommen wird, dem Biere einen gantz besondern Geschmack giebet.

§. 33.

Beweisung des Schleimes in solchen Saamen.

Daß aber der vorgemeldte Umstand, als ich von der schädlichen Employirung beyderley Gerste zusammen geredet und dabey erwehnet, daß die beym Einweichen und Maltzmachen roh-gebliebene Gerste das Bier schleimicht und zähe mache, wahr ist, und alle Semina cerealia mit sehr vieler Mucilagine oder schleimichten ingrediente versehen, ist wohl bekannt gnug: Jedermann siehet es bey der Gersten an dem sogenannten Gersten-Schleim, auch wenn man Gersten-Graupen kochet; Man siehet es am Waitzen, zuförderst an der davon gemachten bekannten weissen Stärcke, wie sie damit zu kleistern und zu steiffen pflegen; Man siehet es am Roggen, an dem von Roggen-Mehl gemachtem gantz Leimhafften Kleister; Item bey der Buchweitzen-Grütze, der manchmahl so feste anhackt, als wenn Leim mit drunter gekommen wäre. Wenn nun die Gerste roh bleibet und nicht auskeimet oder nicht zu ausgewachsenem Maltze wird, so wird hernach, beym Brauen, das Decoctum eben auch hievon weit mehr schleimichter, zäher und trüber, die gekeimete und ausgewachsene Gerste aber, währendem Auskeimen oder Auswachsen, schon einiger massen in der vorigen Mixtion alteriret und das mucilaginöse Wesen selbst zum Theil destruiret; Wenigstens kan hievon gar füglich der dritte Theil, als Abgang, zuförderst nebst dem was im Wasser extrahiret und beym Gerste-Einweichen weggegossen worden, gerechnet werden, so daß nur noch zwey Theile partium mucilaginosarum bey der Gerste möchten zurücke bleiben, welche aber schon ziemlich attenuiret; Soferne nun von der-

Wo das Mucilaginosum bey dem Maltzen und Brauen bleibet.

glei-

gleichen Maltze hernach Bier gebrauen, ein Decoctum gemachet und diß zur Gährung gebracht worden, so wird vollends, während der Fermentation, der gröste Theil von solchem mucilaginösem und glutinösem Wesen verdünnet und zernichtet, auch wohl das gröbste mit in die Hefen gerissen und eingewickelt: Jedoch gehet es nicht gäntzlich davon oder ich will sagen, es wird nicht alle attenuiret und destruiret, sondern etwas weniges bleibt allemahl noch zurück bey dem, auch besten, Biere selbst, wie man solches aus des Bieres klebrichten Zustand oder Beschaffenheit nicht weniger aus dessen Schäumen und Geschten deutlich gnug sehen kan, und welches auch nichts böses, sondern eher etwas gutes und Nahrung-gebendes im Biere selbst mit ist. Diß möchte gnug seyn, von dem ersten Ingrediente des Bieres, von dem kräfftigstem hiezu erfodertem Haupt-Ingrediente, dem Subjecto farinaceo, oder vielmehr von dem Subjecto zum Maltzmachen erwehnet zu haben.

§. 34.

Vom Hopffen.

Wir wollen nun mit wenigem den Hopffen, als ein ferneres substantielles Ingrediens, insonderheit zu braune Biere, betrachten. Dem Nahmen und Ansehen nach ist der Hopffen eine sehr bekannte und gemeine Sache, ein Gewächs, davon sich gantze Dörffer und Städte, bisweilen Provintzien, ernähren, indem sie solch Gewächs in Ueberfluß bauen und cultiviren, und hernach an andere Städte und Länder mit gutem Profit verhandeln. So bekannt und gemein er ist, so wenig kennet man ihn in seinem innersten Wesen, ja ich habe schon manchen Gelehrten, so gar medicinisch-gelehrten gesprochen, der nicht einmahl wuste, was vor ein Theil des Gewächses der Hopffen sey?

§. 35.

Was für ein pars plantæ eigentlich der Hopffen ist.

Ich will mich auch vorjetzo dieserhalb in keine Weitläufftigkeit begeben, nachdem ich vielleicht einmahl eine eigene Abhandlung vom Hopffen möchte halten; Allein ich finde doch nöthig, bey jetzi-

ger Gelegenheit etwas davon zu erwehnen: Der Hopffen, so im Lateinischen insgemein Lupulus genannt wird, obgleich die gantze Plante eigentlich nur so heisset, nehmlich Lupulus Mas DODON. CASP. B. Pin., TOURNEFORTII, CAMERAR. und anderer mehr, ich sage, der Hopffen ist nicht die Blume, wie die meisten Leute gedencken, sagen und vermeynen, sondern die Frucht. Es ist eine Fructus squamosus, ex plurimis foliis compositus axi affixis, in quorum alis adsunt Semina calyptra obvoluta. Der gebräuchliche gemeine Hopffen, so wie er zum Bier-Brauen gebrauchet wird, ist eine Schuppen-gestaltete Frucht, voller zarten Blätter, welche an dem mittlern Stengel, wie an einer Axe, feste sitzen und davon an jedem Blätchen unterwerts nahe am Stengel ein Saamen-Körnchen, so in seiner besondern capsulâ oder Haube eingekleidet zu sehen, wenn es anders kein foliolum sterile oder keine Ala sterilis ist. Die Wurtzeln, Blätter, Stengel und Rancken dieser Plante gehen uns nichts an; Die würckliche Blume, so flos apetalus seu stamineus ist und in TOURNEFORTS funfzehende Classe gehöret, kommet im Junio, Julio, auch wohl, bey späten Sommern, manchmahl erst im Augustö herfür; Die Frucht selbst aber wird im Herbst, wie uns allen bekannt ist, gesammlet, abgepflückt, getrocknet und also endlich verbrauchet. Sie rüchet starck und schmecket sehr bitter.

Der Hopffen ist eine Frucht,

§. 36.

Weßwegen Hopffen zum Bier genommen wird.

Der Hopffen ist, so zu reden, das rechte Aroma, Gewürtze und conservirende Wesen des Bieres, und da man gesehen und erfahren, daß das pure Decoctum hordei

a) gar zu süß und eckelhaft schmecket,
b) leichte sauret, und sich nicht lange hält,
c) dabey zu sehr kühlet und allzuviele flatus und Schleim causiret, so hat man, um allen diesen Inconvenienzien mit einmahl abzukommen, den Hopffen ausgefunden, als der alles corrigiret und benimmet.

§. 37.

§. 37.

Hopffen kommt demnach zum Biere nicht so wohl deßhalb, daß man mehr Substance ins Bier bekommt, als vielmehr in folgender Absicht:

Erklärung hierüber.

1) Daß er durch seine Bitterkeit der Gersten eckelhafte Süßigkeit temperiren, würtzen und durch solche Vermischung dem Biere einen angenehmern Geschmack zuwege bringen solle;
2) Daß er auch dadurch die leichte Säurung præcaviren, also das Bier um so viel besser- und länger-daurend, endlich
3) Auch hitziger, stärcker und spirituöser machen solle, um das kühlende und flatus verursachende zu mitigiren.

§. 38.

Es dienet hierbey folgendes wenige zur freundlichen Nachricht, ich sage ein weniges, aber es ist gewiß viel daran gelegen, insonderheit denenjenigen, welche mit dem braunen Bier oder gehopfften Geträncke in der Welt zu thun haben, es sey nun, daß sie es brauen, oder daß sie es trincken. Das Haupt-Wesen ist, daß man wisse, daß der Hopffen nicht nur viel hitziges, sondern auch etwas würcklich-narcotisches, Kopf-Pein verursachendes, dumm- und schlaf-machendes besitzet, dahero man sicher glauben mag, je mehr Hopffen zum Biere kommt, je stärcker, spirituöser und hitziger wird das Bier, je mehr erhitzt es das Geblüte, den Kopf und gantzen Leib; Wobey aber noch diese wichtige remarque zu observiren:

Eigenschafft und Würckung des Hopffens.

1) Je weniger der Hopffen mit dem Biere gekocht wird, je stärcker, hitziger und spirituöser wird das Bier;
2) Je länger er aber damit gekochet wird, je mehr verfliehet sich oder vergeht dem Hopffen von seinem subtilen, theils narcotischen, den Kopf doll-machenden, theils auch subtil-oleösen, hitzigen Wesen: Das Bier wird auf dem letzten

ten Fall davon alsdenn nicht stärcker, hingegen weit bitterer, brauner und dicker, nehmlich stärcker von Consistenz oder vom Extracto Lupuli.

§. 39.

Vom Wasser, als der Basi zum Biere.

Das nach dem Getrayde und Hopffen folgende vornehmste Ingrediens zum Bier ist das **Wasser.** Wenn man das Arrangement der ingredientium nach der Quantität anstellen wollte, so müste das Wasser billig forne-an stehen, weil es das gröste Volumen ausmachet, wenn es würcklich Bier ist, weil es auch gleich anfangs, bey der allerersten Veranstaltung zum Bier, ich meyne bey Einweichung des Getraides es sey Gersten oder Waitzen, vonnöthen ist und, als ein Instrumentum, das Maltz selbst muß præpariren helffen, wie es dann hiebey nur, als ein blosses Menstruum mag consideriret werden, welches zuletzte wiederum gäntzlich davon geschieden wird, wenn nehmlich die ausgewachsene Gerste, auf eine oder andere Weise getrocknet oder gedörret worden: Bey dem fertigen Biere aber verbleibet es, als ein Vehiculum, als das gröste Volumen, als ein würckliches und allermeistes Ingrediens, als die Basis, dem Gewichte nach, das Bier sey auch, wie es wolle.

§. 40.

Wasser ist eigentlich das Durst-löschende Ingrediens bey dem Bier.

Das Wasser muß ferner, als das eigentlich Durst-löschende Ingrediens, bey dem Bier consideriret werden und überhaupt unsere andere im Leibe vorhandene Humores, nicht weniger die substantiellere, musculöse, nervöse, cartilaginöse, membranöse, selbst Knochichte Theile und unsere gantze anatomische Machine, allwo nur einige Feuchtigkeit zu deren salutarischen Stande erfodert wird, beständig feuchte unterhalten; Gesetzt! daß man auch kein würckliches blosses Wasser oder Bier, und etwa nur lauter Wein, Milch oder irgends andere Feuchtigkeit, statt Wassers und Biers, zu sich nehme, ja gesetzt! daß man Cydre, Meth, Brandwein, oder frische Früchte, Kräuter, Wurtzeln, oder

was

was man nur nennen wollte, entweder aus Noth und Mangel des Wassers und Bieres, oder aus Gewohnheit, zu einer par hazard noch glücklich-ausfallenden Beybehaltung des gesunden Lebens gebrauchte (wiewohl es, ohne merckliche Feuchtigkeit, ziemlich dangereux seyn möchte) und also hierbey jemand sagen könnte: Dieser lebte gleichwohl ohne Wasser, so ist und bleibet dennoch die auch hierinnen vorhandene Feuchtigkeit, allemahl nichts anders als Wasser; Und so ist mehr offenbar alhier bey dem Bier das Wasser eigentlich als das Durstlöschende und diluirende Ingrediens; Dagegen vorher gemeldte beyde Stücke, schon weit mehr, vor die kräfftige, stärckende und Nahrung-gebende Ingredientia zu regardiren sind.

§. 41.

Difference des Bieres von seiten des Wassers.

Wäre nun alles in der Welt anzutreffende Wasser einerley, rein und bloß Wasser, so wäre auch von seiten des zum Biere kommenden Wasser keine *Difference* zu präsupponiren, sondern alles Bier müste dieserhalb absolute einerley seyn: Allein gleichwie solche egale Simplicität dieses Elements in der That nicht ist, und nimmermehr seyn kan, noch seyn wird;

a) Theils, wegen selbst eigener steten Bewegung, Flüssung und Bestreichung vieler, par hazard, rencontrirenden andern Sachen, vermittelst welcher touschirung das Wasser beständig einige heterogene oder eigentlich zum reinen Wasser nicht gehörige Theile mit abreisset und in sich nimmt;

b) Theils aber auch! wegen der casu zum Wasser, absonderlich bey offene Brunnen, Flüsse, Graben, Teiche und grossen Pfützen, hineingefallenen, hineingeworffenen, gegossenen, auch von in sich habenden animalibus, so lebendigen als todten, ab- oder auf irgends andere Art hinzugekommenen, zum reinen Wasser im geringsten nicht gehörigen, sondern allemahl als fremde, unreine und unbehörige Materien zu regardirenden Sachen.

Also ist auch gar leichte hieraus zu schlüssen, was vor ein unbeschreiblicher **Unterscheid** der Biere **nur allein von seiten dieses Ingredientis, des Wassers**, entstehen kan. Die Difference ist nicht möglich zu beschreiben, weilen die Verunreinigung des puren Wassers oder die Beymischung von andern, obgleich manchmahl nur **sehr wenigen**, fremden Theilen viel **tausenderley** seyn oder sich immer in etwas wenig verändert zutragen, also wenn gleich nicht allezeit grosse, doch eine kleine, kaum zu merckende Difference causiren kan.

§. 42.

Erklärung der unterschiedenen Wässer.

Um nur eine *grossiere Idée* hievon in der Kürtze zu geben, so können

1) Bey **verdeckten und unterirrdischen Wassern**, selbst bey den vermeynt-reinesten Qvellen, **allerhand**, in Proportion bald viele, bald auch kaum mercklich-wenige, **anders mineralische, subterranische Mixta** & Substantiæ,

a) zuförderst diß oder jenes **saltzichte**, entweder gemein Steinsaltzichte oder vitrolische oder aluminöse, oder **zweyerley** zusammen vermischte und wie ein Sal mirabile genaturte saltnische Neben-Mengsal,

b) oder aber **zart-erdichte** Wesen dabey seyn; und diß wiederum **auf gar vielfältig-veränderte Weise**: bald Kalckhafft-erdicht, bald bolarisch-Kreidenhafft, bald auch selbst sandicht oder zart steinhafftiges, bald mit einerley Art Erde allein, bald mit 2. oder 3 fach-gearteten, **bald purterrestrisch, bald aber auch wieder noch dazu salinisch zugleich mit**; auf welchem letztern Falle dann wiederum **viele Neben-Differences**, nach Verschiedenheit der Salien und deren eintzelen oder gedoppelten Beymischung entstehen.

c) Fer-

c) Ferner können bey unterirrdischen verdeckten Wässern einige bituminöse, zart-petrolische und wohl gar zart-sulphurische, arsenicalische, Schwadisch-dünstige oder sonst dergleichen mineralisch-geartete Theile, und so auch endlich

d) zart metallische, insonderheit Eisenhaffte oder Kupfferhafte Theile immisciret seyn, gleichwie man alles dieses gnugsam aus der täglichen Experience deutlich wahrnimmet.

2) Bey offenen Wässern, die am Tage sind, da die freye Lufft drauf würcken, allerhand ungehindert hinzukommen kan, auch vielerley von Natur drinnen ist, findet sich die Verunreinigung und der daher entstehende Unterschied noch ungleich weit grösser. Also ist

α) die Mannigfaltigkeit von so viel hunderterley Differentzien von vorhergehenden, als derjenigen Beschaffenheit, wie die Wässer von Natur schon so vielerley in- und unter der Erden, daraus sie herfür quellen, unterschieden seyn können, zum voraus setzen, und denn kommt

β) noch alles das, was von oben, oder in das Wasser selbst fallen kan, dazu.

a) Bey Flüssen stehet

1) zu observiren alles, was von den selbst inne-habenden Creaturen, Fischen, Ungezieffer rc. so wohl wenn sie leben, als auch wenn sie gestorben, hinzukommen kan.

2) Was casu drein fället, darinnen untergehet und crepiret, von Schiff-Brüchen, u. d. gl. oder auch was *à dessein* drein geschmissen oder gegossen wird, todte Thiere, Holtz, Koth, Urin, und viel tausenderley Materien. Und so nach Proportion

b) Bey Graben, Teichen, Brunnen, Pfützen, rc. dasselbe.

 3) Selbst

3) Selbst die meteorische Wässer, der Regen, Thau, zergangene Hagel und Schnee sind nicht jederzeit, ja gar selten, von Unreinigkeiten befreyet, aus Ursachen weil sie die Lufft paßiren, diese aber beständig mit allerhand Impuritäten, zu allen Jahres-Zeiten, nicht nur von salinischen, sondern auch inflammabilischen, offters staubicht-terrestrischen Theilen imprägniret ist: Man bedencke nur die, in forma eines Rauchs, von Holtze, Stein-Kohlen, Lichtern, Lampen, Fackeln und andern Brenn-Materialien in die Lufft-gehende Menge von Theilen, die Exhalationes von allen verfaulenden Dingen, Sommers-Zeiten die entsetzlich viele ausdünstende Theile deren wachsenden und blühenden Vegetabilien, die tägliche Ausdünstungen in den Küchen- und Speise-Gemächern, alle jährlich-verfaulende Blätter, die Exhalationes auf Kirch-Höfen, Bataillen-Plätzen, Wegwerffung der täglichen Unreinigkeiten, die Schinder-Gruben und viel tausenderley Dinge mehr, absonderlich wenn man noch auf verschiedene Professiones, Metallische und Salinische Hütten, allerhand andere Laboratoria, Verbrennung des Schieß-Pulvers, item Licht-Zieher, Seiffen-Sieder, Gerber, Färber, ꝛc. reflectiren wollte: En fin! viel tausenderley gehet und befindet sich in der Lufft, davon der herunter fallende Regen, Schnee und Thau, weil er diese Dinge rencontriret und vor sich findet, auch selbige paßiren muß, immerfort, wenigstens in etwas participiret. Welch vernünfftiger Mensch wird nun nicht leichte, auch aus den bloß erzehlten generalioribus, die viel tausendfältige Verunreinigung des Wassers, consequenter die auch von diesem Haupt-Ingrediente dependirende Unterscheide der Biere begreiffen können?

§. 43.

Zum Bier-brauen wird selten das

Was bey dem Frühlings-Wasser etwa zu muthmassen stehet, hat man vorhin schon, sowohl was D. SCHOOKIUS deshalb

halb vor Gedancken gehabt, als auch, was ich vor mich davon judicire, vernommen, und beziehet sich solches gröstentheils auf die mehrere Reinigkeit des Wassers; Allein die Erfahrung zeiget öffters das Contrarium, nemlich, daß zum guten Bier werden, oder zum besten Brauen eben nicht allezeit das reineste und sauberste Wasser erfodert werde; Das heßlichste, dickste und unflätigste Wasser giebt öffters das beste, wohlschmeckende und nahrhaffteste Bier. Ich kenne selbst verschiedene Brauers, die das schönste Wasser nahe bey dem Brauhause haben, solches aber dennoch nicht gebrauchen, sondern vor untüchtig halten, dagegen holen sie mit Mühe und Kosten lieber von weitem her, entweder aus dem Flusse oder Teichen, Graben oder Pfütze ein weit heßlicheres und manchmahl offenbar unflätiges Wasser zu ihrem Bierbrauen. Auf dem Werder stehen zwey Pütt-Röhre in dem Spree-Gracht nahe an der Brücke, nach dem Leipziger Thore zu, allwo die publique Cloaquen oder Abtritte, nebst zweyen publiquen grossen Wasch-Bäncken seyn, davon gewiß nicht zu erwarten stehet, daß man nahe an solchen Oertern das sauberste Wasser erhalten könnte, zumahl da noch so viele Strassen- und Privat-Häuser-Canäle in die Spree mit hineingehen, allerhand Unreinigkeiten hineingeworffen werden, die Leder-Tauers, Gerbers und Färbers dabey ihre Abspülungen haben, zu geschweigen, was noch die Berlinische Nacht-Nymphen und Eymer-Trägerinn vor nächtliche Opfer hineinschütten; gleichwohl siehet man bey diesen, an einem so trefflich-saubaren Orte postirten Pumpen, da aller Koth, Urin, Seiff-Wasser, und andere Unfläterey in der Nähe ist, die Brauers fleißig gnug, bis von der Friederichs-Stadt her-kommende, Wasser holen. Die Erfahrung muß ihnen doch lehren, daß sie von solchem Wasser besser Bier bekommen, als von reinem und saubern; Und so habe ich sehen aus recht garstigen Pfützen und Teichen recht köstlich Bier brauen, dergestalt, daß man von der Pluralität bald schlüssen sollte, das allerreineste und allerschöneste Wasser tauge nicht allemahl zur Bierbrauerey: Wie man

reineste Wasser genommen.

 denn

denn solches auch bey verschiedenen andern Dingen gar öffters gewahr wird, z. E. beym Seiffemachen, Waschen, Backen, Färben, Zucker-Rafiniren, Kochen, Bart-Putzen und andern Dingen mehr, da der gemeine Mann bey der Difference des Wassers à l'ordinaire die Terminos von **weich** und **hart** Wasser gebrauchet und selbige dadurch zu distinguiren pfleget.

§. 44.

Destillirt Wasser will nicht den Durst löschen.

Hiebey fället mir noch etwas zu erwehnen ein, so ich in Engelland remarquiret und davon bis dato wenig Leute informiret seyn, ja woran niemand gedencket, welches man kaum glauben sollte, indessen aber anjetzo, da ich vermeldet, daß die meiste, beste und kräfftigste Biere von **unreinen Wasser** gebrauet würden, uns einiges fernere **Nachdencken und Begreiffen** geben könnte. Ich habe verschiedene Experimenta **wegen Versüssung des See-Wassers** oder daß man zur See commodement und wohlfeil ungesaltzenes und **reines Wasser** haben könnte, in gedachtem Engelland machen sehen und selbst gemachet; Als ich aber mein destillirtes See-Wasser, so **gewiß recht rein und sauber** war, probiren wollte, und solches **durstigen Leuten** zu trincken gab, selber trunck, auch etliche Experimenta in der Küchen damit machte, siehe! da wollte diß, nun **allerbeste und allerreineste**, Wasser **keinen Durst** löschen, demnach war alle meine Arbeit umsonst, wiewohl in so weit **nicht gantz und gar vergeblich**, daß ich doch hierdurch auch **diese wichtige Remarque** gelernet: Hieraus habe ich geschlossen und schlüsse es noch, daß der allweise GOTT selbst bey dem gemeinen, auch reinem Wasser, so wir insgemein vor rein Wasser halten, einige *subtile partes salino-terreas vel puré terreas* beygemischet, die **die durstlöschende Krafft** haben und **nicht destillable** seyn, sondern bey Destillirung **zurücke bleiben**, so daß es gar wohl seyn kan, je mehr das Wasser mit solchen und noch gröbern Theilen vermischet ist, **je geschickter wird es zum Bier-Brauen** befunden: Jedoch will ich diesen Satz zu keiner Lehre und Nachfolge gesaget, sondern

dern in solchem Falle einem jeden brauendem gerne überlassen haben, was er bey seinen täglichen Observationibus und Erfahrung vors beste zu seyn befindet. Mein jetzt-geführter Discours roulliret nur darauf, daß man einen Begriff habe, wie die **Verschiedenheit der Biere** auch grossen theils, **von der Verschiedenheit des dazu gebrauchten Wassers** dependiren könne.

§. 45.

Man soll solch Wasser vermeyden, wo in der Nähe ein Aaß lieget.

Einen eintzigen Umstand will ich nur noch anführen und, laut solchem, **etwas** besonders **zu vermeiden** anrathen, im Fall man gar mit Vorsatz **aus Flüssen, Teichen, offenen Brunnen oder Pfützen** sein Wasser zum Brauen adhibiret, nemlich zum wenigsten dahin zu sehen, daß nicht nahe dabey ein **Aaß oder todter animalischer und angehend-faulender Cörper** im Wasser liege, indem dergleichen Wasser ungeachtet es auch, wenn man es so kalt kostet, wenig Nachschmack hätte, wenn es aber gekochet und hernach mit andern Dingen **fermentiret**, oder zum Bierbrauen gebrauchet wird, gemeiniglich **heßliches**, oftmahl **stinckendes**, zum wenigsten **ungesundes und garstiges** Bier giebet, und das extrahirte Aassichte Wesen gemeiniglich sich erst im Kochen und fermentiren äussert, also bey der Wärme mehr putresciret. **Herr Hofrath Stahl** hat deßhalb auch eine artige Begebenheit, schon vor geraumer Zeit, angemercket, da man ein Schwein getödtet, in den Brunn, woraus das Bier gebrauet worden, geworffen und der Brauer davon nichts gewust hat, 2c.

§. 46.

Wegen Unterscheid der Hefen.

Wir gehen weiter und besehen **das vierdte Haupt-Ingrediens des Bieres**, und ob davon ebenfalls **die Differentze der Biere** abhangen könne? Es sind solches **die Hefen**, das ordinaire Fermentum. Hievon habe ich schon oben gesaget, daß diß Ingrediens eigentlich **nicht, als ein** *pars constitutiva* oder zur Mixtion des Bieres gehöriges und dabey immerfort bleiben-sollendes

Ingre-

Ingrediens, sondern eher nur, als ein Instrumentum, als eine Hülffe, Mittel oder solche Sache müsse angesehen werden, die zwar zur Verfertigung des Bieres unvermeidlich mit erfodert wird, aber keineswegen bey einem guten und rechtschaffen-reinem Biere absolutè verbleiben, sondern von rechtswegen wieder davon seyn muß.

§. 47.

Was die Hefen sind.

Die Bier-Hefen sind eigentlich ein unsauber Auswurff vom Bier, an sich selbst aber salinische, mucilaginöse, hartzhaft-öhlichte, wässeriche und erdichte Theile, und da sie insonderheit von salinischen und ölichten zart-ratæfacirten partibus bestehen, so sind sie geschickt, zumahl weil sie von solchen fermentatis abstammen und noch indolem fermentescentem haben, andere fermentescibilia wiederum zu inficiren, rege zu machen, in Bewegung zu bringen, fermentirend oder gährend zu machen und zugleich selbige also zu disponiren, daß sie selbsten auf die letzte wiederum einige hefichte *partes* von sich geben müssen.

Ihre vornehmste Eigenschaft.

§. 48.

Der Unterschied der Hefen.

Bey dem Biere finden wir zwar überhaupt nur zweyerley Hefen, nemlich die Ober- und Unter-Hefen als welche nur darinnen unterschieden sind.

Flores Cerevisiæ.

a) Daß die Ober-Hefen, die man auch wohl *Flores Cerevisiæ* nennet, respectivè etwas subtilere, leichtere und flüchtigere.

Feces Cerevisiæ.

b) Die Unter-Hefen hingegen, so eigentlich *Feces* geheissen werden, schon mehr fixere, schwerere und gröbere Theile, jedoch beyde von einerley Haupt-Art, in sich haben;

§. 49.

Die Hefen specificiren sich nach dem Biere.

Allein aus diesen zweyen Haupt-Sorten entstehen gar überaus viele specificirte Neben-Sorten, massen eine jede Art Hefen

sen sich nach dem Biere, davon sie gekommen oder abgeschieden, specificiret und besonders signalisiret, so wohl bey allen Arten von Weiß- als Braun-Bieren.

§. 50.

Die Hefen von recht guten Bieren, können auch schlechtere Arten Biere verbessern; Und ist es nachdencklich, daß ob auch schon lange Jahre durch diß oder jenes schlechte Bier mit herrlichern Hefen beständig gegohren worden, daß die wiederum von solchem Biere abkommende Hefen dennoch nicht so gut wieder davon können erhalten werden, sondern, daß die guten Hefen, wenn schlechtere Arten Biere damit fermentiret werden, beständig degeneriren oder die schlechte Art des Bieres annehmen; Ja man hat Biere, welche durch die davon kommende selbst eigene Hefen, ein neu Gebräude Bier gar nicht gährend machen wollen, sondern es müssen zu solchen Bieren, um sie zur Gährung zu stellen, allemahl gantz andere, frembde, von andern Orten kommende, Hefen genommen werden, dazu wiederum nicht einmahl alle Sorten von andern Hefen geschickt sind, sondern bloß diese oder jene specificirte Sorte.

Gute Hefen können schlechte Biere verbessern.

Einige Hefen wollen ihre eigene Art Bier nicht wieder gährend machen.

§. 51.

Wie die Hefen aber unter sich selbst, zuförderst nach dem Alter, auch nach dem Verwahrungs-Orte, ob sie warm oder kalt, wenig oder lange, offen oder verdeckt gestanden, können unterschieden seyn, ist abermahls bekannt gnug, so daß auch gemeine Leute wissen, was für ein Unterscheid zwischen frischen, jungen, neuen, und alten Hefen, zwischen süssen und sauren, bittern und herben, dünnen und dicken Hefen, zwischen solchen, die fast ohne Geruch sind, und solchen, welche recht spirituöse oder kräfftig rüchen, also zwischen kräftigen und unkräftigen, guten und schlechten, ja zuweilen gar stinckenden Hefen sich zeiget: Aus welchen vielen Differentien der Hefen, absonderlich, wenn man fremde Sorten zu anderm Biere, davon solche Hefen nicht abstammen, nimmet, jederzeit auch deßhalb etwas dif-

Unterscheid nach dem Alter, rc.

ferirende Biere entstehen können: Man kan mit köstlichen Hefen eine schlechte Bier-Sorte, wie schon gesagt, einiger massen verbessern und verherrlichen, und also auch im Gegentheil mit schlechten, liederlichen, sauren, bittern, oder gar stinckenden Hefen eine köstliche Bier-Art vergeringern, auch wohl gar verderben. Ich will kein Exempel vom vergeringern oder verderben anführen, indem es doch niemand nach-experimentiren dürffte; Allein um die Verbesserung zu sehen, so nehme jemand, bey Gährung des frischgebrauen Bieres, nur ein gut Theil Sec-Mutter oder Hefen von einem frisch-abgezogenem Fasse Sec dazu, so wird er gar bald den Unterscheid gewahr werden und sehen, was für einen herrlichen Trunck man bekommt, und so gehet es nach Proportion auch mit den besten Bier-Hefen-Arten, wenn selbige zu schlechtere Sorten Biere gebrauchet werden. Uebrigens will ich mich vorjetzo hierbey nicht länger aufhalten, indem noch eines und das andere die Hefen betreffende, weiter hin, absonderlich wenn mit der Gährung selbst zu thun haben werde, vorkommen möchte; Es ist uns hierbey anjetzo so viel zur gnüglichen Nachricht, daß wir wissen, es dependiren öffters die Unterscheide der Biere, auch von seiten der Hefen und ihrer eigenen Unterschiedenheit.

Ein Exempel, um schlecht Bier zu verbessern.

§. 52.

Von andern Additamentis.

Diß möchte also vors erste gnug seyn von den vier vornehmsten oder so genannten Haupt-Ingredientibus des Bieres, in specie des braunen Bieres, nehmlich von der Gerste, vom Hopffen, vom Wasser, und von den Hefen vorläuffig gehandelt zu haben. Ich will nun, nach meiner obigen Ankündigung, noch solche Materien mit wenigem erwehnen, welche hier und dar

1) bald in guten,
2) bald in schlimmen Absichten, als Additamenta, den ordinairen Ingredientibus pflegen mit beygemischet oder sonsten auf eine oder andere Art dem Biere beygebracht zu werden.

a) In

a) In guter Absicht geschiehet es, wenn sie etwas extraordinaires hinzufügen, um das Bier zu verbessern, kräfftiger, wohlschmeckender, zuförderst aber gesunder und besserbekommend oder gedeyend zu machen.

In guten Ansichten.

b) In schlimmen Absichten aber geschiehet es, wenn die Brauers oder Bier-Händlers etwas hinzuthun, um das Bier nicht nur stärcker und hitziger, sondern betäumelnd, den Kopf einnehmend und geschwinde rauschend zu machen, in Meynung, daß die davon trinckende das Bier rühmen und sagen sollen, daß es starck und kräftig, also nicht schlecht und schwach Bier sey.

In schlimmen Absichten.

3) Giebt es auch Additamenta, die zwar in keiner schlimmen Absicht zum Biere genommen, aber schlechterdings auch eben nicht, als eine Verbesserung des Bieres können angesehen werden.

In keiner schlimmen Absicht, aber auch zu keiner Verbesserung

§. 53.

Die Additamenta zur guten Absicht sind allerhand angenehm-rüchende und schmeckende Aromata und andere aromatische oder so genannt Balsamische partes Vegetabilium, als Kräuter, Wurtzeln, Schalen, Saamen, 2c. Von den gebräuchlichsten Zusätzen sind ohngefehr folgende: Nelcken, Muscaten-Nüsse, Citronen-Schalen, Galanga, Zedoaria, Baccæ Lauri & Juniperi, Radices Helenii, Gentianæ, Herba Melissæ, Salviæ, Scolopendriæ, und viele andere Vegetabilia mehr, auch Zucker, Honig 2c. Es können dergleichen Dinge in zweyerley Absichten hinzugenommen werden

Additamenta zur guten Absicht.

1) entweder um ordinaires Bier nur in etwas wenig damit zu aromatiziren
2) oder aber um rechte Cerevisias medicatas vel medicamentosas, Kräuter- und Artzney-Biere damit zu machen.
   a) Soll das erste geschehen, so muß nur ein gar weniges davon zum Biere kommen;

b) Dagegen bey der andern Absicht schon weit mehr genommen werden kan.

§. 54.

Auf wie vielerley Art die Zusätze geschehen.

Die Art und Weise der Beybringung zum Biere solcher extraordinairen Zusätze geschiehet auf dreyerley Manier:

1) Entweder man infundiret sie bloß mit dem Biere,

2) Oder man kochet sie gar damit,

3) Oder aber man läst sie mit gähren.

§. 55.

Vorhergehende Erwegung der Additamentorum.

Wer diese Arbeit vernünftig tractiren will, der muß demnach seine Substantias oder Dinge, die er dem Biere zuzusetzen gedencket, vorher wohl examiniren:

a) Ob es starck-rüchende, zarte, subtile, flüchtige, leicht-verfliegende?

b) Oder grobe, fixe, nicht leicht verfliegende, auch nicht starck-rüchende, sondern etwa nur starck-schmeckende Dinge, oder aber

c) ob es von mittelmäßiger Art genaturte Dinge sind?

Starck-rüchende und flüchtige.

1) Sind es starck-rüchende, zarte, leicht-verfliegende und flüchtige Subjecta, so darff man

α) sie nur in Säckchens thun und ins Bier hangen, wenn es soll gehefet werden, also bloß mit durchgähren lassen.

β) Oder man pflegt die Säckchens in die Tonnen, wenn das Bier gefasset wird, zu hangen, und eintzig und allein damit aufstossen zu lassen.

Grobe und nicht flüchtige.

2) Sind es grobe, nicht leicht verfliegende, sondern mehr fixere, und nur starck-schmeckende Sachen, so thut man sie

a) entweder zum Hopffen und kocht sie samt dem Hopffen mit aus,

b) oder

b) oder aber man nimmt etwas von gehopften Bier und kocht diese additamenta damit von neuem.

3) Sind es Zusätze von der mittlern Gattung, also nicht zu flüchtige und, so zu reden, auch nicht zu fixe Sachen, so kan man sie nur mit warmen Biere infundiren, hernach das colirte und exprimirte hinzugiessen, wenn es gehefet wird.

Von mittler Art.

§. 56.

Es geschehe aber die Beybringung solcher Dinge, auf was Weise man wolle, so muß doch die intimeste Union per confermentationem zu wege gebracht werden; Und geschiehet durch diese Operation gar eine unbegreiflich-zarte Extendirung und Commixtio. Ein Exempel hievon zu geben, so nehme man eine Messerspitze voll zerstossene Muscaten-Nuß und schütte es in eine Bouteille voll ausgegohren Bier, so wird das Bier in kurtzer Zeit ziemlich starck darnach schmecken; Man nehme aber eben so wenig unter ein gantz Gebräude Bier, und lasse es samt dem Bier mit einander durchgähren, so wird ebenfalls alles Bier, also eine gar überaus grössere Quantität von Bier, das gantze Gebräude darnach schmecken, welches letztere ohne die confermentation unmöglich zu practiciren stünde, ob auch gleich zwantzigmahl mehr Muscaten-Nüsse drein gethan würden.

Das vornehmste muß per Confermentationem geschehen.

Exempel von der Confermentations-Krafft.

§. 57.

Die Additamenta zur schlimmen Absicht müssen zwar auf gleichmäßige Methoden dem Biere beygebracht werden, allein es sind gantz andere und eher sündliche als Christlich-löbliche Zusätze, ungeachtet einige an und vor sich oder zu andern Gebrauche, gar nicht sündlich, noch böse, sondern eher nützlich und heilsam sind, z. Ex. das Küchen-Saltz ist eine nöthige, gute, nützliche und heilsame Sache, wenn es in seiner Maasse und an seinem behörigen Orte, als ein Gewürtze an den Speisen, gebrauchet wird; Wenn sie aber das Bier damit saltzen, so ist es sündlich,

Sündliche Additamenta, oder in schlimmen Absichten.

Saltz.

lich, betrügerisch, leichtfertig und nicht an dem Orte, da es seyn soll, angebracht, sondern nur in der schlimmen Absicht, daß solch Bier den Durst nicht löschen, hingegen je mehr man davon trincket, nur immer von neuen mehren Durst erregen, also den Abgang des Bieres desto mehr befödern soll. Horminum, Semen Coculi, Absinthium, Ochsen-Galle und andere Sachen mehr haben auch schon ihren Nutzen an ihren behörigen Oertern, aber bey dem Bier sind sie offenbar eher schädlich, als nützlich, absonderlich die beyde erste zum truncken-machen und Kopf-Wehetagen geschickt. Das allergemeineste und eines mit von den liederlichsten Zusätzen ist der so genannte Post oder das Post-Kraut, so man auch wilden Roßmarin und Wantzen-Kraut, ohne die verschiedene andere Benennungen, zu heissen pfleget und Cistus ledon foliis rorismarini ferrugineis C. B. in Pin; Ledum Silesiacum CLUSII, Rorismarinum Sylvestre sive Bohemicum MATTH. Chamæpeuce CORDI, Melissa Solitudinum SCHWENCKF. Myrica seu Myrtus Brabantica, und Rhus Myrtifolia Belgica ist, sonst insgemein Ledum & Rosmarinum Sylvestre genannt wird: Diß Kraut macht bey dem Biere (wenn man solch Bier trincket) nicht nur leichte Trunckenheit, sondern gantz rasende Vollheit. Und so giebt es noch andere rasendmachend, sinnenberaubend, Schlaffmachend und betäubende saubere Stückchens, die zu melden eher verführisch als nützlich seyn möchten, wannenhero sie lieber verschweigen will. Vom braunen Dost und andern hitzigen Kräutern will ich nicht einmahl erwehnen, und um so viel weniger von abergläubischen Fratzen und alten Weiber-Possen, wegen Hexenmäßiger Veranstaltung, zu mehrerm Abgang des allbereits fertigen Bieres, da man Galgen-Vögel-Partien, Arme-Sünder-Finger u. d. gl. ins Bier hanget und so genanntes Duymcken-Bier machet.

Scharley, Wermuth, Ochsen-Galle, Coculs-Körner, ꝛc.

Post oder Wantzen-Kraut.

Abergläubische Possen.

§. 58.

Dagegen will ich nur mit wenigem noch der dritten Art und

In keiner schlimmen

und von solchen Additamentis gedencken, welche man zwar in keiner schlimmen Absicht hinzunimmt, indessen aber doch schlechterdings auch nicht, als eine Verbesserung des Bieres, können angesehen werden. Zu dieser Art rechne ich zuföderst alle diejenige Kunst-Stückchens, vermittelst welchen man meynet, daß sich das Bier desto besser und länger conserviren soll. Vor allen Dingen gehöret hierzu das Schiff-Pech, die damit inwendig sehr dick gepichte Tonnen, hernach der glänzende Ofen- oder Kien-Ruß, und was man dergleichen mehr hinzuthut: Diese Biere participiren gemeiniglich etwas vom Oleo empyrevmatico oder anderm extrahirten Pechig-Rußicht, und zur täglichen Diät sich gar nicht schickendem, Wesen. Sonsten könnte auch der zum Mollbrauen hinzu kommende Honig, der zu dem Bouteillen- oder so genannten Bottle-Bier hinzu kommende Zucker, Pfeffer, Ingwer und was die Fermentation gählinge befördert, sich als lauter Schaum einschencket, viele Flatus, Blähungen u. d. gl. verursachet, gantz füglich hieher mit gerechnet werden, so aber, der Kürtze halber, übergehen will.

Absicht, aber auch zu keiner guten Verbesserung.

Pech- und glänzender Ofen-Ruß.

§. 59.

Des Früh-Jahres brauen einige auch Bier mit Succo Betulæ oder Bircken-Wasser, nebst Hinzuthuung etwas Wacholder-Beeren, und geben solches den Nephriticis zu trincken.

Bircken-Bier.

§. 60.

Wenn wir nun vollends consideriren, wie viele Veränderungen endlich und abermahl nach der veränderten Proportion der Ingredientien bey den Bieren entstehen, so wird man alles um so viel deutlicher begreiffen können.

Veränderungen bey den Bieren.

§. 61.

Der sechste und allerletzte Umstand, den ich oben erwehnet, davon die Differentzien der Biere auch grossen Theils dependiren können, ist von dem Mältzer und Brauer, oder

Difference der Biere von seiten des Mältzers und Brauers.

vielmehr von den gar sehr differenten Manieren und Gewohnheiten, die Maltzung zu veranstalten, die Biere zu brauen, zu gähren und zu handthieren. Wie viel hieran gelegen ist, und daß die Direction, Art und Weise ein gar grosses nebst andern Umständen, zur Verschlimmerung oder Verbesserung, also zu gar sehr differente Arten von Bieren contribuiret, ist jedermann, der nur die geringste Connoissance von Bieren, oder den geringsten Begriff vom Bierbrauen hat, bekannt gnug.

§. 62.

Vom differenten Maltzen.

Lufft- und Darren-Maltz.

Difference vom Brauen, Gähren, Fassen, &c.

Der eine machet sein Maltz also, der ander wieder anders, der macht Luft-Maltz, der ander Darren-Maltz: Einer läst die Gerste weniger, der ander etwas länger weichen, einer kaum keimen, der ander mercklich länger auswachsen; Der därret es wenig, ein ander weit mehr; Der eine mehschet das zermalene Maltz laulicht ein, der andere siedend heiß; Der eine extrahiret alles gleichsam nur per infusionem, ohne gewaltiges Kochen, und der andere siedet es eine gute Zeitlang, wie Garn; Der filtrirt das DECOCTUM durch Stroh, der andere durch Körbe; Der eine infundiret nur den Hopffen oder läst ihn kaum aufsieden, der andere aber kochet ihn gar gewaltig, dazu eine gute Weile lang; Der eine setzt das Bier etwas kälter, der andere etwas wärmer an zum gähren; Der eine läst es offen, der andere aber meist verschlossen, einer hurtig, der andere sehr langsam gähren; Der eine füllet es währendem fermentiren, und der andere erst nach dem Gähren, der eine noch etwas warm, der andere wieder gantz kalt in die Tonnen; Der nimmt diese Art Hefen, der andere eine andere Art; Einer füllet es frühe auf, der andere später, der füllet es in reine Gefässe, der andere in gepichte; Und so hat der eine Brauer noch diesen Handgriff oder Zusatz, der andere wieder einen andern. Mit einem Worte! es giebt unbeschreiblich viele kleine Neben-Umstände und Veränderungen bey der Bier-Brauerey;

rey, dahero auch in der Welt so viel hundert, wo nicht viel tausenderley, differente Biere, wie ich allbereits zum voraus gemeldet, entstehen und anzutreffen sind.

§. 63.

Alle Biere werden in weisse und braune, also in zweyerley general-Sorten getheilet.

Man hat überhaupt (wie bewust) nur zwey generale Sorten von Bier, nehmlich weiß und braun Bier, so daß alles Bier hierinn zu vertheilen stünde; Allein dem ungeachtet giebt es doch so wohl nach dem blossen äusserlichem Ansehen, als auch nach der Consistenz und innern Beschaffenheit gar vielerley Biere; Der Farbe nach, kommt mir bey den so genannten weiß Bieren das Wort weiß vor unwahr oder mit der Sachen nicht übereinkommend vor, nachdem man in der gantzen Welt bis dato noch kein weiß Bier gehabt noch jetzo hat, oder dieweilen alle die Sorten Biere, die man weiß Bier nennet, in der That nicht weiß sind: Was weiß kan oder soll genennet werden, sollte billich auch weiß seyn, wie Bleyweis, Kreide, weiß Papier, Leinewand, Glaß, allerhand Saltze und dergleichen in soliden Dingen, oder aber wie Wasser, Brandwein, Milch, weiß Champagne-Wein und dergleichen weisse liquide Sachen mehr; Da aber alle diese Arten oder Waitzen-Biere, die man insgemein weisse Biere heisset, durchgehends gelblich, keines weges weiß, sondern das helleste davon doch Stroh-gelbe, und die andere noch eher dunckler oder bräunlich-gelbe, also alle diese Biere mehr gelber, als weisser, aussehen, so weiß ich nicht, warum man sie, nach der wahren Farbe, nicht auch gelbliche Biere nennet, und warum man allhier eine andere Farbe vorgiebet oder nennet, die es in der That nicht hat, da man es doch bey allen andern Dingen nicht zu thun pfleget oder aber, wenn dergleichen falsche Benennungen weiter giengen, eine entsetzliche Confusion zu erwarten stünde. Wir heissen ja sonsten das, was grün ist, nicht roth, das gelbe nicht blau, das weisse nicht schwartz, das blaue nicht weiß, das rothe nicht grün, das schwartze nicht gelbe, also niemahls die Farben oder Tincturen anders, als

Wegen des Nahmens weiß Bier.

wie sie sind: Warum soll denn allhier beym Bier das gelbliche oder bräunlich-gelbe, weiß heissen? Ich weiß wohl, daß diese meine jetzige Erwehnung vergeblich ist und ich der Mann nicht seyn werde, solche allgemein-eingerissene übele Gewohnheiten und Mißbräuche abzuschaffen, daß also freylich auch hierinnen keine Aenderung zu hoffen stehet, folglich solche Benennung von weiß Bier wohl bleiben wird, und ich selbst auch solches beständig also werde nennen müssen, weil es anderst vielleicht dem Brauer oder Bierhändler eben so wunderlich vorkommen möchte, wenn ich alleine von licht-und dunckel-gelbem oder gelblichem Biere sprechen wollte, als es mir würcklich absurde vorkommt, daß ich das gelbe oder gelblich-braune, wieder alle Wahrheit, weiß nennen muß; Allein ich habe es indessen doch in so weit mit anführen wollen, daß ich, wenigstens vor meine Person, diese Farbe nicht vor weiß halte oder nennen kan.

§. 64.

Mancherley Biere, den äusserlichen und andern Umständen nach.

Es giebt also klare und trübe, gelbliche, gelbe, bräunliche, braune, röthliche, und dunckelrothe, dünne und dickliche oder mehr substantielle, süßliche und süsse, säurliche, bitterliche und sehr bittere, schwache, mittelmäßig-starcke, auch sehr starcke, liebliche, piquante oder scharffe, frische, junge, mäßig-alte und sehr alte, hefichte und abgelegene, halb-gegohrne und gantz ausgegohrne, Milchhafft-schaumende, und gar nicht Schaum-haltende, angehend-säurende, auch wohl gar saure, gute und böse, gesunde und ungesunde, labend-und stärckende so auch rauschend und tollmachende, i. e. Sinnen-beraubende, kühlend und hitzende, kurtz! allerhand und mancherley Biere.

§. 65.

Von der Präparation des Bieres.

Und da ich die Ingredientia beschrieben, so will die Ordnung auch wohl erfodern, daß ich mit wenigem die Präparation des Biers selbsten, ungeachtet es eine ziemlich bekannte Sache ist, gleichfalls erzehle.

§. 66.

§. 66.

Es wird hiezu vornehmlich eine gedoppelte Fermentation, als die erheblichste Operation, nebst guten Ingredientien und andern mit unterlauffenden Operationibus, erfodert, als durch welche zwiefache Fermentation, ohne andere besondere Arbeiten, sich auch das Bier, vom Wein und Cyder-machen distinguiret, sintemahlen bey diesen beyderley vinösen Geträncken nur eine eintzige Fermentation vorgehet und erfodert wird. Die erste Fermentatio bey dem intendirenden Bier-machen ist eine *Fermentatio vegetativa & incompleta* oder eine zum Bier-werden absolument-erfoderte *Fermentatio præparativa*; Die andere aber ist denn erst die vermittelst Hefen erregte rechte *Fermentatio cerevisiaria, completa*; d. i. Die erste ist eine blosse unvollkommene Zubereitungs-Fermentation, da nur das Korn erweichet, die darinnen vorhandene vis vivida vegetativa, die lebhaffte Wachs-Krafft rege gemacht wird, und die andere ist die vollkommene spirituöse, rechte Bier-Gährung, wodurch diß Præparatum erst seine *spirituascentiam*, Krafft und Daure bekommt.

Zweyfache Fermentationes.

Fermentatio vegetativa & incompleta.

Fermentatio cerevisiaria.

§. 67.

Die allererste Arbeit ist dennach auch die Veranstaltung zur ersten incompleten Fermentation oder zur Vorbereitung des Maltzmachens: Man nimmt einerley gute Gerste, so frisch, süß und großkörnicht, als sie nur möglich zu haben, und weichet selbige, in grossen höltzernen, reinen Trögen oder andern runden grossen offenen Gefässen, mit gnugsamen Wasser ein, bis sie anfänget zu quellen und in etwas aufzuplatzen. Die Zeit kan nicht gar wohl überhaupt, oder als vor eine gewisse Regul, determiniret werden, indem man sich selbst nach der Güte oder dem Alter der Gerste richten muß, und die frische junge Gerste, weit geschwinder als die alte, wie ich schon mit mehrerem erwehnet, aufquillet. Alsdenn wird das Wasser abgelassen, solche gequollene Gerste, mit frischem Wasser abgespület und in eine Cammer auf den

Vorbereitungs zum Maltzmachen.

Fuß-Boden, dazu einige einen Ziegel-Boden erwählen, geschüttet, von einander gespreitet und in nahe bey einander seyende Furchen gekricket, in keiner andern Absicht, als daß die überflüßige, äußerliche wässeriche Feuchtigkeit nach und nach exhalire, zu dem Ende man sie täglich zwey, drey, auch, an manchen Orten, wohl mehr mahle umkricket, um die unten liegende feuchte Körner nach und nach oberwerts an die drauf wirckende Lufft zu bringen, und die vorgenommene **Trucknung** zu befodern: Wenn diß geschehen, so wird es näher, gleichsam **in ein Bethe**, zusammen geschippet, wodurch es sich von der noch innerlich habenden **Feuchtigkeit** und dem dabey befindlichen **inflammabilischen** Constitutivo **anfänget zu erwärmen** und endlich **zu keimen** oder **auszuwachsen**, welches, abermahls nach Güte oder Geringheit der Gerste, gemeiniglich fünf, sechs oder mehr Tage erfordert, und bey welchem **Bethe-machen** oder **Zusammen-Schippen** man auf **zwey Umstände** zu regardiren hat:

Præcaution bey dem Bethe machen.

1) Erstlich und vor allen Dingen, daß es **nicht zu frühe** geschehe, wenn nehmlich **noch zu viele äusserliche Wässerigkeit** dabey vorhanden, und dann

2) Daß das Gerst-Bethe **nicht zu hoch** gemachet werde, als auf welchem Falle, absonderlich bey **hitzigem Wetter** oder allzuheiß **eingeheitzter Stube**, darinn solch Bethe vorhanden, die Gerste gemeiniglich **dumpicht** wird, und das davon gewordene Maltz alsdenn ein **liederlich** Bier abgiebt.

§. 68.

Störung der Vegetation.

Wenn es gnug gewachsen, so ist es Zeit, daß man die fernere **Vegetation** störe, damit es sich nicht überwachse und die **beste Krafft verlohren** gehe, wie denn gewiß die **gröste Krafft und Aufmercksamkeit** an den, eben recht, nicht zu wenig und nicht zu viel, **gewachsenen Keimen** lieget, und hierauf ein vieles, **ja das meiste**, ein **gutes Maltz und Bier** zu haben, mit ankommt;

§. 69.

Diß in einander, wegen der Keimen, fest gewachsene und verfilzte nunmehrige, rechte, und nur noch mit einiger Feuchtigkeit versehene Maltz wird so dann aus einander klein zerrieben, auch wohl mit höltzernen Instrumenten zerklopffet und zum völligen Austrucknen gebracht: Welche Trucknung auf zweyerley Manier pflegt veranstaltet zu werden:

Zerreibung des Maltzes oder der ausgewachsenen Gerste.

1) Entweder durch blosse wärme Lufft, oder aber
2) durch Feuers Wärme.

§. 70.

Die erste Methode übet man gemeiniglich des Sommers aus, bey heissem Wetter, auf lufftigen Bödens, dabey man doch auch diesen Hand-Griff zu observiren hat, daß es ziemlich dünne aufgeschüttet, also je ehe je besser von der noch innerlichen Humidität liberiret werde, folglich durchgehends wohl truckne; welche Art alsdenn pfleget Lufft-Maltz genennet zu werden.

Lufft-Maltz.

§. 71.

Die andere Methode aber kan so wohl Winters- als Sommers-Zeit, dazu mit mehrer Geschwindigkeit, practiciret werden, nehmlich man trucknet es auf hierzu expres gemachten dräternen oder höltzernen Horden, in geheitzten Darren, und diß heisset, zum Unterscheid des andern, gedörret Maltz, oder Darren-Maltz.

Darren-Maltz.

§. 72.

In so ferne das Dörren mit Feuer anderst bescheiden verrichtet, und das Maltz nicht übermäßig ausgedöret, auch weder geräuchert noch mit anderer Unreinigkeit verdorben, sondern bloß gelinde getrucknet wird, so ist wenig Unterscheid, ausser dieser, zu spüren, daß das gedörrte Maltz insgemein bräunere und stärcker-tingirte Biere, als das Lufft-Maltz, machet. Wäre

Unterschied zwischen beyden Arten.

es aber überdörret und die Keimen fast verbrennet, so giebt dieses Maltz weit schlechtere, schwächere, auch nicht so lange daurende Biere, dagegen bey dem Lufft-Maltze alle Krafft beysammen bleibet, also solches auch stärckere und bessere, obgleich comparativè blassere Biere lieffert. Indessen hat das gedörrete Maltz doch auch wieder seinen Vorzug, ratione der Verwahrung und längerer Daure, massen es, weil es schärffer getrucknet, weit länger und sicherer dauret, oder sich aufheben lässet, als das Lufft-Maltz, als welches gar leicht Feuchtigkeit, bey regnichtem Wetter oder auch bloß feuchter Lufft, anziehet und, wenn man darauf nicht acht hat, dumpicht, auch wohl gar schimmlicht zu werden inckiniret, welches das andere schon nicht thut.

§. 73.

Vom Brauen selbst.

Wenn nun das Brauen, z. E. das Braun-Bier brauen, vorgenommen werden soll, so wird so viel Maltz, als man gewohnet ist, nach Proportion der zu brauen in willens habenden Quantität, auch gewohnter Stärcke des Bieres, abgemessen, eingesackt, zur Mühle gebracht und zum groben Mehl geschrotet, hernach ins Brauhauß gefahren, in einen grossen Büttich geschüttet, siedend Wasser drauf gegossen und unter beständigem agitiren mit grossen höltzernen Spatuls, nach und nach, von etlichen Personen fleißig eingemischet oder mit dem Wasser misciret, ohne daß einige rohe Klumpen darinnen verbleiben mögen. Dieser Mehsch wird hernach in die Brau-Pfanne mit Schuffeln übergeschöpffet, und, nachdem die Quantität ist, entweder auf einmahl oder zwey bis dreymahl, jedoch abermahls unter beständigem agitiren, damit sich nichts zu Boden setzen und anbrennen könne, zur Gnüge ausgekocht: Bey welchem Kochen der Brauer noch allezeit mehr Wasser addiren kan, im Fall die behörige Quantität in dem ersten Mehsch-Büttich nicht hätte Raum gnug gehabt,

§. 74.

§. 74.

Währendem Kochen, auch wohl noch vorher, wird ein ander reiner Büttich so mit einem grossen Zapffen versehen, und nach dem Zapffen-Loche zu, etwas niedriger oder abhangend stehet, zu rechte gemachet, unterwerts am Boden mit reinem Stroh beleget, deßgleichen der Zapffen selbst mit Stroh umwickelt, oder auch wohl zugleich mit einem dichten Korbe umsetzet; welche Veranstaltung zu nichts anders, als an statt eines Colatorii dienet, gestalt in diesen Büttich das fertige Decoctum hinein geschöpffet oder sammt dem ausgekochten Maltze durch Rinnen hineingeleitet wird.

Veranstaltung zur Colirung des Decocti.

§. 75.

Von solchem Decocto, welches man insgemein die Würtze oder das stärckste Decoctum nennet, wird etwas, nemlich etwa eine Pfanne voll, durch eine kleine Oeffnung des Zapffen-Lochs, abcoliret, wieder in die Brau-Pfanne geschöpffet, hierzu die proportionirte Quantität Hopffen geschüttet, solcher drunter gerühret, und nach Belieben oder Gutfinden, eine Zeitlang damit gekochet, endlich auch dieses Decoctum Lupuli in den Colir-Büttich übergeschöpffet und nebst dem gekochten Hopffen hineingebracht.

Höpffung des Bieres.

§. 76.

Hierinnen bleibt nun alles so lange stehen, bis sich das Maltz und Hopffen ziemlich feste residiret, welches dazu dienet, daß sich hernach das vermischte Decoctum und nun bittere, ungegohrne Bier desto besser und klärer coliret, filtriret, durchseihet und ablauffet, als welches coliren man also vornimmt, daß der Zapffen gemächlich und nur mäßig gerüttelt, das Zapffen-Loch dadurch ein wenig geöffnet, also die gantze Gebräude, nach und nach, abgelassen, das herfür gelauffene Colatum aber auch, zu gleicher Zeit, immer wieder in die dabey stehende Rinne geschöpffet und in das anschlüssende Kühl- oder Gähr-Hauß geleitet, also wieder in andere Büttiche gefüllet wird, welche Büttiche gemeiniglich inwendig mit

Die Colirung selbst.

Kühl- und Gähr-Büttich.

mit verschiedenen Marquen versehen sind. Die unterste dienet darzu, daß sie wissen die Bütticke nicht höher oder voller, als bis zu dieser Marque anzufüllen, aus Ursachen, damit noch Platz gnug übrig bleibet, wenn das Bier gehefet und zum Gähren gestellet worden, also die Bütticke bey dem Steigen und fermentiren nicht allzu voll werden, noch aus Mangel des Raums gar überlauffen mögen. Die andere Marquen haben sich erfahrene Brauer deßhalb gemacht, daß sie sich nach solchen, bey der Gährung selbsten, richten und dadurch einmahl, wie allemahl, egalement wissen können, wenn das Bier in den Büttichen gnug gegohren oder hoch gnug gestiegen, und wenn sie solches aus den Büttichen heraus füllen und so weiter aus dem Brau-Hause in die Keller liefern sollen.

§. 77.

Speise-Bier.

Ich will mich in der Geschwindigkeit noch einmahl zurück, in das erste Brau-Haus begeben, allwo ich noch das RESIDUUM von der Colatur, das mit den Hopfen vermischte ausgekochte Maltz hinterlassen. Nach der gäntzlichen Ablassung des starcken Bieres wird der Zapffen in diesem Büttich wieder feste zugemacht, und auf das Maltz von neuem siedend Wasser gefüllet, welches Maltz also hiermit eine Zeitlang infundiret stehet. Dann coliret man das Infusum, wie das erste Decoctum, und die Colatur heisset, wenn es à parte behörig gegohren worden, Cerevisia secundaria oder Speise-Bier. Man infundiret das Residuum zum drittenmahl mit siedendem Wasser, und verkauffet das hievon kommende Infusum, vor arme Leute, unter dem Nahmen von Covent oder das schwächste und schlechteste Nach-Bier, dazu sie dann à parte Hefen hinzuthun und sich solches zu Hause zur Gährung bringen müssen Das ausgemergelte Maltz wird Treber genennet.

Covent.

§. 78.

Von der Fermentation überhaupt.

Weil nun die Gährung des Bieres, die Fermentation die allervornehmste zur Chymie gerechnete Operation ist, und

und auch dabey noch allerhand merckwürdiges vorgehet, als könnte ich, bey dieser Gelegenheit, gar leichte einen kurtzen Begriff von der gantzen Wissenschaft der Fermentation, Zymotechnie oder Gähr-Kunst ertheilen, allein da solche Zymotechnie einen eigenen partem Chemiæ ausmachet und zu weitläuftig ist, so würde ich bey deren behörigen Betrachtung allzuviele Zeit anwenden und so zu reden dadurch in ein neues Labyrinth gerathen, wo nicht gar das noch auf mich wartende ungegohrne Bier darüber vergessen. Demnach bin ich willens, nachdem hievon ohnedem der berühmte Herr Hof-Rath Stahl einen eigenen Tractat geschrieben und solchen ein jeder mit Bedacht durchlesen kan, nur das vornehmste und zu wissen nöthigste davon mit wenigem zu erwehnen.

§. 79.

Beschreibung dieser Operation.

Die Fermentation oder Gährung ist eine Operation, welche insonderheit die Luft und mäßige Wärme, als Instrumenta, pro Subjecto aber eine mit proportionirten Salinisch-ölicht-Erdicht und wässerichen Theilen versehene Materiam erfodert, oder im fall selbiges von der Natur nicht mit erfodert-gnugsamer Feuchtigkeit begabet, solchen Mangel mit Hinzufügung gemeinen Wassers absolutè ersetzt haben will, zum Endzweck aber, theils nach Absicht der speciellen angestellten Fermentation, theils aber auch nach der Beschaffenheit des Subjecti selbst, auch differente Producta intendiret, und vermittelst eines motus intestini perficiret.

§. 80.

Deren Producta.

Von welchen Productis die meiste pur künstlich, und etwa nur zwey oder drey Species, als einiger massen Natürlich oder die die Natur casu imitiren kan, anzusehen sind.

§. 81.

Bringt neue mixta herfür.

Ueberhaupt kommt sie uns, als eine solche Operation für, die verschiedene neue Mixta produciret, welche die Natur niemahls darstellet, noch darstellen kan.

§. 82.

Hierzu requirirte Materien.

Alle vorgemeldete Requisita müssen nur proportionirt seyn; Ich habe gesagt: Es würden Subjecta erfodert, welche mit salinischen, ölichten, erdicht und wässerichen Theilen versehen wären, dabey dann zu wissen dienet, daß

1) Weder pur-Salinische noch pur-ölichte, vielweniger pur-Erdichte oder pur-Wässeriche alleine;

2) Auch nicht zweyerley oder dreyerley davon alleine, zur Fermentation dienen, selbst nicht einmahl

3) Alle vier Ingredientia, wenn sie in einer disproportion stehen, und mit einem oder zwey Stücken übermäßig versehen sind.

§. 83.

Welchergestalt die Fermentation nicht von statten gehen kan.

Z. Ex. Man nehme ein zur Fermentation offenbar-geschicktes und bekanntes Subjectum und disponire es zur Fermentation: Man setze ihm alsdenn

Ratione disproportionirter Materien.

α) Ein offenbar saltziges Wesen,

a) entweder ein Sal acidum, als Oleum vitrioli,

b) oder ein offenbar Sal alcali als Sal tartari zu, so kriegt es übermäßig-salinische Theile, folglich wird die Fermentation gleich gehindert werden;

β) Oder man setze ihm offenbare pinguia, Oele, Fett, Butter und dergleichen hinzu,

γ) ja auch vermischte Sachen, als Fett und Sal alcali, u. e. a. wie sie in der Seiffen sind: Die Fermentation wird allezeit von Stund an gehemmet und verhindert,

δ) und so gehet es mit disproportionirten überflüßigen erdischen und wässerichen Theilen.

Ratione disproportionirter Wärme und Luft.

Eben so ist es auch mit den erforderten Instrumentis. ratione der Wärme und Luft. Es werden

1) nicht

1) nicht nur beyde an sich,

2) sondern auch ein jegliches in abermahliger proportion und gradu erfodert:

Allzuwenige und allzuviele Luft ist nicht geschickt zur Fermentation, um so viel weniger wenn sie entweder mit grosser Kälte, oder auch mit grosser Hitze vergesellschaftet ist. Kein Mensch kan in der grösten Kälte, und so auch nicht in der siedend heissen Hitze etwas fermentiren; Kein Mensch kan etwas bey verschlossener oder gäntzlich benommener Luft gebührend fermentiren, und so wird auch wenig kluges daraus, wenn es nach proportion mit allzuvieler Luft angefangen würde. Z. E. Man thäte in einen grossen Büttich, der sehr weit wäre, nur wenig Bier, daß der Boden kaum bedeckt würde, und die Superficies vom Bier hingegen überall, also bey nahe die gantze Quantität des Bieres durch und durch die äussere Luft empfände: Wenn diß also fermentiret würde, so bekäme man nicht viel gescheides, es hat nach proportion zu viele Luft; Ist aber alles und jedes in seiner behörigen Proportion, so gehet die Fermentation auch glücklich von statten.

§. 84.

Wie die gantze Fermentation eingetheilet wird.

Die gantze Zymotechnie, oder alles was zur Fermentation gerechnet wird, kan erstlich überhaupt in drey Haupt-Theile eingetheilet werden, so, daß ich sagen mag, es sind in der Welt dreyerley Fermenrationes, darunter alle Arten gehören, nehmlich es ist

1) eine Fermentatio spirituosa,
2) eine Fermentatio acetosa, und
3) eine Fermentatio putredinosa.

§. 85.

Fermentatio, Acescentia & Putrefactio.

Wollte man jede von diesen drey Haupt-Arten mit einem eintzigem Worte benennen, so hiesse die erste spirituöse Fermen-

tation nur allein schlechthin Fermentatio, ohne weitern Beynahmen; Die zweyte hiesse Acescentia, ohne das Wort Fermentatio; Und die dritte hiesse Putrefactio: Die erste spirituöse nennete man im Deutschen die Gährung, die zweyte die Säurung, und die dritte die Fäulung.

§. 86.

Subdivisiones & Species fermentationis.

Aus diesen drey Haupt-Arten entstehen hernach alle andere Subdivisiones & Species fermentationis.

I) Von der Fermentatione spirituosa dependiren folgende:

a) Die Fermentatio spirituosa κατ᾽ ἐξοχήν.

b) Die Fermentatio vinosa, und

c) Die Fermentatio cerevisiaria. Das ist

a) die geistige oder inflammabilisch-spirituöse,

b) die weinichte, und

c) die bierichte Gährung.

Fermentatio spirituosa.

α) Durch die Fermentationem spirituosam wird eigentlich diejenige Gährung verstanden, wenn sie, um einen Spiritum inflammabilem, einen Brandwein zu erlangen angestellet wird, wie insonderheit die gemeine Korn-Brandwein-Machung solche von nöthen hat, und dergleichen auch mit verschiedenen andern Vegetabilibus kan vorgenommen werden.

Fermentatio vinosa.

β) Durch die Fermentationem vinosam wird diejenige Gährung angedeutet, da der Endzweck ist, durch solche Fermentation entweder einen rechten Wein, oder wenigstens ein Weinicht-Geträncke, als z. Ex. der Cydre ist, zu erlangen und dazu gemeiniglich süsse Früchte oder ihr ausgepreßter Saft, oder auch andere süß-saftige Vegetabilia, employiret werden. Und

Fermentatio cerevisiaria.

γ) durch die Fermentationem cerevisiariam wird in specie die von Infusis vel Decoctis der gekeimt- und getrockneten Mehlich-

lichten Feld-Früchte mit Hefen angestellete Gährung, um trinckbar und durable, auch nahrhafft und stärckend Bier zu gewinnen, propriè die Bier-Gährung, verstanden.

§. 87.

II) Mit der Acescentia oder Fermentatione acetosa will ich erstlich und vornehmlich die in forma liquida angestellte Fermentation und Gährung gemeinet haben, da man expres intendiret, Eßig zu machen, er sey nun von Wein oder Bier, Früchten, Säfften oder andern Sachen, und diese Gährung möchte dann wiederum die Fermentatio acetosa κατ' ἐξοχὴν, oder Acetificatio, die Eßig-Gährung, heissen. Hernach rechne ich vors andere zu dieser Art von saurer Fermentation oder zur Fermentationem acetosam auch noch diejenige dazu, welche in forma crassiore & Magmate consistentiori, in dicklich-teigichter Art, um Sauer-Teig und gesäuret Brod zu erlangen angestellet wird, und welche specielle Art Gährung Fermentatio panaria l. pistoria mag genennet werden.

Species Acescentiæ. Acetificatio s. fermentatio acetosa.

Fermentatio panaria.

§. 88.

III) Zur Putrefaction oder Fermentationem putredinosam wird

Species putrefactionis sive fermentationis putredinosæ.

1) die recht vollkommene Putrefactio diejenige Art Gährung, da ein Animale oder Vegetabile in die Fäulung gehet,

Putrefactio completa.

2) auch eine blosse Putrilago & Situs, wenn etwas anfänget zu schimmeln und dumpicht zu werden;

Putrilago & Situs.

3) Endlich auch die Vappescentia, wenn Wein, Bier, Eßig oder andere Fermentata kaamicht werden, eine Haut bekommen, den Geschmack verlieren, schaale werden und endlich gar absterben, gerechnet.

Vappescentia.

§. 89.

Alle Producta von der ersten Haupt-Art, wenn sie auch gleich

Von der ersten Haupt-Art zeiget sich

etwas spirituöses. gleich keine offenbare Brandweine, sondern Weine, Biere, Cydres, Methe, oder dergleichen sind, haben dennoch durchgehends allemahl etwas inflammabilisch-spirituöses in sich, als welcher wegen sie eben unter die Haupt-Classe der Fermentationis spirituosæ gezehlet werden. Bey den zweyten Productis, die zur Acescentiam oder Fermentationem acetosam gehören, findet sich allemahl ein offenbar Sal acidum oder saur-saltziches Wesen. Und bey den dritten oder von der Putrefaction entstandenen Productis zeiget sich pro Charactere ein Sal alcali urinosum & oleum fœtidum, dagegen bey den gäntzlich-abgestorbenen Dingen eher eine terra mortua, also gar nichts würckendes mehr, weder salinische, noch ölichte Theile, sondern der Kaam, der Schimmel und andere dergleichen Actus welche sich nach der Acescenz oder Putrefactionem completam sehen lassen, veranstalten nunmehro die Ruinirung und den Untergang der gantzen vorigen Mixtion: Es sind einige von den allerletzten Operationibus mit, nach deren Endigung dieselbe Materie aufhöret zu seyn, destruiret und weiter nichts damit zu machen ist. Es ist der natürliche Beschluß aller vegetabilischen und animalischen Dinge.

Von der zweyten ein Sal acidum.

Von der dritten ein Sal alcali urinosum, &c.

Natürlicher Beschluß und Aufhörung vegetabilisch- und animalischer Dinge.

§. 90.

Welche Art Fermentation die Natur zu wege bringen kan, und welche nicht.

Alle erste Arten, was nehmlich von der Brandwein-Macherey, von Weine, Bier, Cyder, Meth und dergleichen, item von der Eßig-Macherey, der Brod-Säurung, &c. dependiret, sind bloß-künstlich und kan die Natur, an und vor sich selbst allein, nimmermehr dergleichen zu wege bringen; Dagegen aber kan sie bey dem dritten Theile und was davon abstammet, statt haben.

§. 91.

Effervescentia & Ebullitio muß nicht zu die Fermentationes gerechnet werden.

Wir verlassen vor dißmahl alle diese besondere Species Fermentationis, und behalten nur die eintzige zu unserm Propos gehörige Fermentationem cerevisiariam in mente, nachdem ich vorher noch dieses zur Nachricht melden will, daß man durchaus nicht die Effer-

Effervescentiam & Ebullitionem zu die Fermentationes rechne, wie gar viele thun, als welches wieder alle Billigkeit und Raison ist, nachdem sich zwischen Effervescentiam, Ebullitionem & Fermentationem eine solche Discrepanz findet, als zwischen Tag und Nacht.

§. 92.

Ich begebe mich demnach wieder in das Kühl- und Gähr-Hauß, allwo wir das heisse Bier hinterlassen haben. Ehe nun diß so genannte jung Bier soll gegohren werden, so muß es vorhero sich guten theils verkühlen oder die gröste Hitze verlohren haben, indessen doch auch nicht zu kalt, sondern noch ziemlich warm seyn: Hierein giesset man reine, frische und recht gute Hefen, in gewöhnlicher proportion nach der Quantité des Bieres: Man mischet und rühret alles wohl durcheinander, deckt hierauf die Bütriche zu, entweder mit hierzu exprés vorhandenen höltzernen Deckels, oder grossen Tüchern, oder Deckels und Tüchern zugleich, läst es also stille stehen und siehet dann und wann an einem solchem Orte, da die vorhin gemeldte Zwecken oder Marquen vorhanden, darnach, so gehet die Fermentation an und fort; Wenn das Bier bis zur gewöhnlich-behörigen Marque gestiegen, so pfleget es der Brauer wohl in der Fermentation zu stören und alsdenn fassen zu lassen; Und also wird ers loß: Er überliefferts dem Eigenthümer oder Bier-Händler in den Keller, dieser träget endlich Sorge wegen Endigung der Fermentation, und fernern Conservation selbst.

Veranstaltete Gährung des Bieres.

§. 93.

Diß ist ohngefehr der allergewöhnlichste, indessen aber keinesweges allgemeine oder überall-egal gebräuchliche Proceß, sondern auch hierinnen gehen überaus vielerley veränderte Manieren und Gewohnheiten vor, wie dann, nebst dem guten Maltz-Machen, an dem rechten Bier-Gähren gewiß das meiste lieget, um gutes Bier zu bekommen. Und damit man hievon eine kleine Idée habe, was vor merckwürdige, unterschiedene effec-

Es gehen vielerley Veränderungen und Manieren bey dem Bier-Brauen für.

Unterschiedene effectus von unterschiedenen Gähren.

effectus sich hiebey ereignen können, nachdem es unterschieden tractiret wird, so will ich nur etliche differente Manieren zum Exempel anführen:

Nach unterschiedener Beschaffenheit der Hefen.

1) Wird ihnen noch im Gedächtniß schweben, daß an den Hefen oder Fermento ein vieles lieget, und daß solche Hefen unter sich selbst gar vielfältig unterschieden sind, auch, nach ihrer Güte oder Schlimmheit, Süßigkeit oder Säure, Bitterkeit, Gestanck oder irgends anderer besondern Beschaffenheit, dem damit gährenden Biere allezeit etwas beybringen oder hinterlassen.

Wenn das Bier offen- oder zugedeckt gegohren wird.

2) Ist ein grosser Unterscheid, wenn ein Bier gar offen, oder aber grösten theils verdeckt gegohren wird;

Nachdem die Hefen zu mehr oder weniger warm seyendes Bier kommen.

3) Ferner, wenn die Hefen in sehr heiß Bier oder allzufrüh zum Bier gegossen werden, oder wenn sie zu rechter Zeit, und so auch wieder anders, wenn sie zu späte, oder wenn das Bier schon zu kalt geworden, dazu kommen.

Nach der Quantität der Hefen.

4) Wird das Bier anders, wenn zu wenig, oder zu viel Hefen dazu genommen werden, als wenn die rechte proportionirte Gnüge dazu kommt.

Nach Unterscheid der Gefässe, darinnen das Bier gegohren wird.

5) Ist wieder ein grosser Unterscheid, wenn es in den grossen weiten Büttichen, als wenn es in den Tonnen gegohren wird, und so auch nach proportion, wenn es halb in den Büttichen, und die übrige Hälfte in den Fässern oder Tonnen ausgegohren wird.

Nach der differenten Zeit des Auffüllens.

6) Endlich zeiget sich auch darinnen ein Unterscheid, wenn das Bier, so in Tonnen gleich anfangs gegohren zu frühe, oder aber wenn es sehr späte aufgefüllet wird, oder auch dieses wiederum bey solchen Bieren, die in Büttichen gegohren, und hernach früh oder späte aufgefüllet werden.

§. 94.

§. 94.

Die verschiedene *Effectus* bestehen ohngefehr in folgenden:

Die verschiedene Effectus selbst.

1) Je mehr Lufft einem gehefeten oder zur Gährung disponirtem Biere gegeben wird, je heftiger, mächtiger und geschwinder fermentiret es.

2) Diejenige Biere, welche in offenen Büttichen oder nur in legerement bedeckten, breiten grossen Gefässen gähren, haben zwar einen Vortheil voraus, nemlich diesen, sie werden viel klarer, heller und durchsichtiger, als die in mehr verschlossenen Gefässen gegohren, allein sie haben dagegen der Güte nach, mehr Nachtheil, als Vortheil, dann

a) erstlich sind die offen- und gähling-gegohrne Biere allezeit weit schwächer, als die im mehr verschlossenem gegohrne.

b) Vors andere schlägt sich bey den offen-starck-und gähling-gährenden Bieren ein gut Theil von dem sonst drinne bleibendem und Nahrung-gebendem Wesen mit nieder in die Hefen.

3) Geschiehet diß um so vielmehr, wenn zu viele Hefen dazu kommen;

4) Kommen aber zu wenige Hefen dazu, so bleibt das Bier süßlich, gewinnet keine rechte Spirituascenz, gähret nicht recht vollkommen durch, behält auch meistentheils die Hefen bey sich und wird überhaupt ein ungesund, purgirend Blähung- und Kneiffen-verursachendes Bier.

5) Kommen die Hefen in noch zu heisses Bier, so werden sie verbrühet, und dadurch zum Theil verdorben, das übrige geräthet in eine vehemente, gähliuge Gährung, dabey der meiste Spiritus und die beste Krafft vom Biere verlohren gehet.

6) Kommen sie zu kalt drein, so will die Fermentation gar nicht fort, oder wenn es dann auch endlich in Tonnen gefüllet, und die Keller mit Kohl-Feuer geheitzet oder andere Art von Erwärmung dabey gebrauchet wird, so will doch auch nicht so recht was gutes draus werden, indem gar sellten eine völlige und ordentliche Fermentation, noch weniger eine rechte Abscheidung der Jesen, erfolget.

7) Wird das Bier in den Tonnen oder irgends andern Gefässen gegohren, da nach Proportion wenig freye Lufft drauf wircken kan, so wird es lange nicht so klar und durchsichtig, als wenn es in grossen, offenen Büttichen gegohren worden, allein dagegen wird das in Tonnen fermentirte weit kräfftiger, stärcker und besser.

8) Wenn sie noch dazu nur lau warme gefüllet, gehefet, oder ich will sagen, wenn nur lau warm Bier in die Tonnen gekommen, und der Keller dabey etwas kühle ist, so fermentiret es sehr gemächlich und langsam, es wird um so viel kräfftiger, stärcker und zugleich daurhaffter Bier, ja auf diese Art das allerbeste Bier gegohren. Die Klarheit findet sich endlich mit der Zeit und mit dem Abziehen, auch längerm liegen.

9) Füllet man ein noch ziemlich warmes und erst gehefetes Bier in die Tonnen, so hat man sich damit wohl in acht zu nehmen und dahin zu sehen, erstlich daß an der Vollheit der Tonnen ein gut Theil fehle oder die Tonnen ein gut Theil leer bleiben, und vors andere, daß der Keller auch lufftig, kühl und spatieuse sey, sonst wird ihm das Bier bey zu vieler Anfüllung gar leichte zu den Tonnen heraus gähren und davon lauffen, auch solches, im engen Keller, noch dazu niemand retten können.

In engen Kellern sich zu hüten.

Und hat man sich sonsten noch in engen Kellern, absonderlich des Winters, da man gemeiniglich die Keller-Löcher mit Mist zuzu-

zuzulegen pfleget, bey Gährung des Bieres, wohl in acht zu nehmen, nachdem, wie leyder mehr als zu bekannt, auf solche Weise Leute gnug gestorben oder vielmehr erstickt sind.

10) Hat das Bier in den Büttichen ausgegohren, oder es ist der Keller groß, lufftig und kühl, so hat man sich dergleichen Erstickung nicht so leichte zu befürchten, das gefährlichst-erstickende ist schon im Brauhause oder Gährhause verlohren gangen und davon gezogen.

11) Füllet man das gährende Bier in eine Tonne und wollte selbige feste verspünden, so würde es unfehlbar den Boden ausstossen, oder zum wenigsten bey der ersten Oefnung grosse Ungelegenheit machen, wie ich wohl eher bey dergleichen Experimenten gesehen.

§. 95.

Einige Anweisung wegen des Gährens und Auffüllens.

Das allersicherste und beste ist demnach: Man lasse erstlich das Bier, wenn es lauwarm im Gährhause gehefet worden, auch daselbsten in den Büttichen, jedoch wohl zugedeckt, unten mit hölzernen Deckels und oberwerts mit Tüchern, einen guten Theil, gemächlich und sachtchens gähren, und fülle es endlich, ehe die Gährung zu Ende, also in die Tonnen, in einem räumlichen Keller gelegt, allwo, durch und durch, zwischen zwey Tonnen, allemahl eine Mulde, unter dem Lager, gesetzet worden: Man lasse in den Tonnen noch ein gut Theil Spatium, und fülle es endlich, bey solchem gemächlichen zu Ende gähren und aufstossen, nach und nach weiter an, bis sich keine Ober-Hefen mehr präsentiren und die grosse Fermentation vorbey; darauf kan es zugespundet, und der Spund nur mit einem gar kleinen Lufft-Löchlein versehen werden, so wird es klar, kräfftig und durable Bier seyn, wenn anderst vorher alles wohl ist observiret worden.

§. 96.

Physicalische Explication.

Damit wir alles dieses desto leichter einsehen können, was ich anjetzo von den veränderten Anstalten zur Bier-Gährung und daher auch entstehenden verschiedenen Bieren gesaget, so will ich nur noch etwas weniges hinzufügen. Das Decoctum Hordei lupulatum, das ungegohrne, gehopffte Bier bestehet aus Oehlicht, hartzicht-mucilaginös-salinischen, wässerichen und erdichten Theilen, indessen anjetzo noch aus keinen inflammabilisch-spirituösen oder Brandweinhaftigen Partibus. Wenn aber das Fermentum, die Hefen, der Stimulus, oder eine solche Substantz dazu kommt und immisciret wird, welche vors erste aus derselben Familie abstammet, die gantze Mixtion des Bieres schon paßiret ist, und daran vors andere noch gar viele, obgleich gröbere, unreinere und fixere, jedoch zum Theil mehr concentrirte, dahero *active* und einen neuen Motum zu erregen geschicktere Theile sind hangen blieben, wenn dabey endlich und vors dritte diesen, denselben Motum, woraus sie entstanden und abgekommen, von neuem zu promoviren, inclinirenden Theilen die erforderte Beyhülffe, nemlich die proportionirte Wärme und Lufft administriret wird; So gehet der *Actus vel motus intestinus fermentatorius* auch gleich an, zumahl, da bey dem Biere der Status liquidus, das viele Wasser und die darinnen diluirte, durch und durch zerstreuete und überall befindliche homogene Theile solchen Anfang um so viel leichter und geschwinder favorisiren; Die erste Anpackung gehet, natürlicher Weise, in solcher wäßerigen Solution, auf die darinnen vorhandene salinische *partes*, diese greiffen die allersubtileste *partes oleosas* an, worauf vermittelst der Lufft der Motus oder die Fermentation würcklich beginnet und auch so lange continuiret, wenn ihm anderst nichts offenbar hinderndes, als Kälte, Benehmung der Lufft, oder ein oder ander hinzukommendes Superpondium von grober Saltzigkeit und Fettigkeit (wie ich vorhin erwehnet,) in die Quere kommt, bis alle vorgefundene, hierzu geschickt-seyende Theile durchgearbeitet worden: Da wird nun

hiedurch

hiedurch das vorige Mixtum aus einander gerüttet, und absonderlich werden die subtileste vorige Oel-Theilchen, vermittelst dieser Action, und einige wenige allerzarteste Saltz-Theilchen mit dem Wasser vereiniget, also ein gantz neues Mixtum produciret, welches hernach weder Wasser noch Oel, sondern dasjenige präsentiret und ist, was man insgemein Brandwein oder einen *Spiritum inflammabilem* nennet. Das *Volumen* hievon ist Wasser, sonst würde und könnte sich ein Spiritus ardens nicht so leichte und freundschafftlich mit dem Wasser vermischen. Der öhlichten Theile sind zwar sehr wenig, jedoch sind sie dergestalt rarefaciret und subtiliiret, daß sie mit dem Wasser durch und durch aufs intimeste combiniret worden, so gar, daß auch das ungleich weit mehre Wasser deren beständige und völlige Verbrennung (wenn man solchen Spiritum anzündet) nicht verhindern kan.

Entstehung des Brandweines im Bier.

§. 97.

Diß spirituöse Wesen hat allhier bey dem gewordenen Biere seine Abstammung eintzig und allein von denen Keimen des Getraydes, der Gerste oder was hierzu employiret worden, wiewohlen es bey dem Korne oder Roggen mehr von seiner puren Mixtion dependiret: Solch Spiritus kan auch allezeit wieder vom Biere, destillando, abgeschieden und dargestellet werden. Er ist das erhitzende und das Geblüt erwärmende Wesen, nicht weniger, das, was das Bier in seinem Esse conserviret und zum Theil auch mit in die Eßigwerdung abgehet; So bald er aber gantz davon ist, so gleich erfolget auch die Absterbung des Bieres, der Kaam, Schimmel und ungeschmackes, todtes Wesen.

Würckung des Spiritus im Biere.

§. 98.

Ausser diesem corporalischen Spiritu, entstehet, währendem Fermentations-Actu, noch ein ander, weit zarter, bloß ätherischer, nicht separabler, nicht fangbarer oder an sich

Gas Helmontii.

selbst gar nicht corporalisch-demonstrativer Spiritus, den Helmontius *Gas sylvestre* benahmet hat. Und da man solch flüchtig-allerzartest-uncörperliches Wesen weiter nicht *separatim* examiniren oder erforschen kan, so muß man es bloß von seinem Effectu beurtheilen, welcher dann deutlich zu erkennen giebt, daß er

Was solch Gas vor Würckung hat.

1) nur als eine blosse dampfichte höchstschädliche Lufft von ungemeiner Penetrance zu consideriren, die

2) bey fest-verschlossenen Gemächern, die andere darinnen enthaltene gemeine grobe Lufft und gantze Atmosphæram inficiret, dergestalt daß

3) in solchem Gemache, es sey nun Keller oder Cammer, kein hereingebrachtes brennendes Licht nicht brennen kan, sondern augenblicklich auslöschet, bey welchem Dunste auch

4) gar keine lebende Creatur subsistiren kan, sondern davon in kurtzer Zeit, ja offters im Eintritt so gleich ersticket, und getödtet wird.

§. 99.

Gehöret in die gifftige Familie des Arsenici.

Weilen nun dergleichen suffocativischer Effect sich nicht nur noch an einer andern vegetabilischen Sache, zwar nicht auf gleiche, sondern wiederum auf gantz andere Weise, nehmlich bey anglimmenden Holtz-Kohlen und dem davon aufsteigenden ersten Dampfe, sondern auch drittens im Regno *minerali*, so wohl unter der Erden bey dem so genannten Schwaden Dunste, als auch über der Erden vom Arsenico oder arsenicalischen Mixtis und Arbeiten ebenfals zeiget; als hat man sie insgesammt, nicht nur den Schwaden, sondern auch den Kohlen-Dampff und erwehnten Bier oder Wein-Dunst oder so genanntes Helmontianisches bey dem Gähren entstehendes *Gas*, (dessen ursprüngliche Benennung man von dem corrupten deutschen Worte Gest oder Gescht herleiten will,) vor nichts anders, als arsenicalisch-seyende oder in die

offenbar

offenbar gifftige Familie des Arsenici gehörend judiciren können, nachdem sie, insonderheit bey dem Menschen und andern lebenden Creaturen alle einerley gifftig, erstickend und tödtenden Effect bezeigen.

§. 100.

Wenn demnach, die Bier-Gährung in geraumen Brau-Häusern und grossen breiten Büttichen geschiehet, oder auch selbst in grossen geraumigen, luftigen und nicht versperrten Kellern vorgehet, so wird man solchen suffocativischen Dampff nicht sonderlich gewahr, sondern er ziehet und zerstreuet sich unvermerckt in die obere Lufft oder marschiret zu den offenstehenden Löchern, Fenstern und Thüren hinaus; Geschiehet aber die Gährung in den Tonnen, dabey in verschlossenen Kellern oder andern verwahrten Gemächern, so wird man diesen zarten Spiritum oder Dampff, wie bewust, schon mehr gewahr. Und gesetzt! es geschiehet die Fermentation in spatieusen und lufftigen Orten, indessen aber doch in Tonnen oder andern Gefässen, die mit einer engen Mündung versehen sind, daß die halitus nur gantz sparsam herausgehen, auch alles weit gemächlicher und langsamer gähren kan, so verfliehet sich zwar das meiste von solchem penetranten gifftigmäßigem Dampffe; allein es bleibet doch hievon auch noch ein gut Theil dabey, welches, währendem fermentiren, im Ausdunsten gehindert, und mit andern Theilen von neuem verwickelt oder submergiret worden.

Welchergestalt diß zarte Wesen gantz weggehet, und auch zum Theil bey dem Bier verbleibet.

§. 101.

Was nun im Biere von diesem Gas geblieben, das hat zwar in solcher Extension und Vermischung mit dem Biere keinen gifftig-suffocativischen Effect, aber indessen doch diesen, daß es den Menschen betäubet, truncken-oder in seinen Sinnen und verständlichem Wesen gantz verändert machet, als er sonsten bey nüchterm Zustande nicht also ist, so daß sein Humeur und Conduite alsdenn, wenn er von dergleichen Biere zu viel ge-

Was das bey dem Bier verbleibende verursachet.

Beschreibung der Trunckenheit.

getruncken und von dem darinnen verhandenen Gas sylvestri betäubet gemacht worden, gantz umgekehrt, und seiner gewöhnlichen nüchtern Aufführung gemeiniglich **vollkommen contrair** ist; Denn der in der Nüchternheit stille Mensch, ist beredsam und geschwätzig in der Trunckenheit; Der Beredsame in der Nüchternheit wird gemeiniglich in der Trunckenheit hingegen sich stille aufführen. Der Verschwiegene wird offenhertzig und communicable, der friedsame wird zänckisch und kriegerisch, der stoltze sanfftmüthig, der geitzige freygebig, der keusche wollüstig, en fin! **es kehret sich** gemeiniglich, was das Gemüthe angehet, **alles um**, man führet sich sodann gantz an**ders auf**, als in der Nüchternheit. Und will Mr. LEMERY behaupten, daß die **Trunckenheit vom Biere noch** länger **daure**, als die Trunckenheit vom Weine, seine Ursache ist, weil bey dem Biere mehr **viscose** und schwerer zu digerirende Theile, als im Weine, wären; welchem ich hinzusetze, daß zwar die **viscose Theile** eben **nicht schuld an der Trunckenheit**, in so weit aber beyhülfflich an der längern Daure gar wohl seyn können, weilen sich **hierinnen die trunckenmachende Spiritus** länger **verwickelt** halten. Wir lassen es übrigens an seinem Ort gestellet seyn, gnug! die Erfahrung zeigt es, daß (wie ich auch vorhin gesagt) die in ver**schlossenen** Fässern gegohrene Biere **weit stärcker**, die offen-oder in grossen Büttichen gegohrene hingegen **weit schwächer** sind, welches letztere auch die zu warm-zu vehement- und zu gähling-gegohrene Biere an sich haben. Es ist keine andere raison, als daß so **wohl mehr** *Gas* **als auch zarter** *Spiritus inflammabilis* bey solchen **davon gegangen**, hingegen bey den andern, in **Fässern** und **gemächlich**-gegohrenen **mehr geblieben** ist.

Trunckenheit vom Biere dauret länger, als vom Weine.

§. 102.

Wie man das, währendem fermentiren, ausdunstende einigermassen gewahr werden kan.

Um etwas von denen weggehenden **scharffen Dämpfen** gewahr zu werden, so kan man sich über eine Bier-Tonne, darinnen das Bier gähret, dergestalt ein Glaß ajustiren, daß sich etwas drein fangen muß und doch auch etwas Lufft zu dem wilden weggehenden Gas bleibet, so wird man es einigermaßen **rüchen können**.

§. 103.

§. 103.

Wo die übrige partes oleosæ des Bieres bleiben.

Ob nun schon bey der Fermentation die neue generatio des Spiritus inflammabilis geschiehet und dadurch viel inflammabilische Oel-Theilchen aus voriger Mixtur gerissen und in diese neue übernommen werden, so muß man doch nicht gedencken, als wenn nun alle ölichte oder inflammabilische partes dergestalt aus dem Decocto hordei lupulato heraus- oder in den Spiritum ardentem gegangen: Keinesweges! sondern es bleiben noch viele, absonderlich in den partibus resinosis & mucilaginosis oder in den respective gröbern und massivern Theilen des Bieres zurück, die man von einem inspissirtem Biere, igne aperto, demonstriren kan. Und ein gut Theil schlägt sich auch, bey und nach der Fermentation, mit denen oben- und unten- sich ausscheidenden Hefen, nebst andern dran hackenden Theilen, heraus oder daran.

§. 104.

Woher das Bier die indolem fermentescendi behält.

So viel aber vom spirituösen, auch einiger massen uncörperlichen wild-dampfichten Wesen noch in dem Biere ist, so viel behält das Bier noch immer die Krafft, die Stärcke, die indolem & inclinationem fermentescendi: Die geringste neue Bewegung oder Wärme macht diese Spiritus rege, expandiret dieselbe, so daß sie mit Gewalt Lufft suchen, oder, in Ermangelung deren, alles zersprengen, bey empfindender Luft aber die neue Bewegung im schäumen, geschten, kribblen u. d. gl. augenscheinlich zeigen, oder auch mit einem Zusatz von Sachen, welche neue Materie zum fermentiren geben, desto leichter in neue action, kribbeln und arbeiten gerathen, wie man solches siehet, wenn eine Messer-Spitze voll zerstossen Pfeffer in eine Bouteille voll solches Bieres gethan wird, daß nur noch einige Gährungs-Krafft besitzet, da es sich gar bald drauf melden wird. Viel ärger aber zeiget es sich, wenn die Fermentation anfänglich gar verhalten, oder ein solch Bier, das noch zu gähren die völlige Krafft hat, gantz kalt in Bouteillen gefüllet, hierzu etwas, so die

Bottle-Bier.

fermentation stimuliret, hineingethan, die Bouteille aber so gleich aufs festeste verwahret und am kalten Orte aufgehoben wird, dergleichen Bier man Bouteillen-Bier oder auf Englisch Bottle-Beer, in Deutschland abusivè Buttel-Bier zu nennen pfleget.

§. 105.

Erklärung solches Bieres.

Einige machen das Bottle-Bier von frischem, andere aber von schon meist ausgegohrnem Biere; Die Haupt-Umstände sind dabey folgende:

1) Man veranstaltet oder disponiret zwar das Bier zu einer neuen Fermentation, allein

2) Man läst die Fermentation nicht den Anfang nehmen, sondern verhindert vors erste solchen Motum, durch Benehmung seiner zwey nöthigsten Instrumente oder Beyhülffen, ich meyne, durch Benehmung der Luft und der Wärme.

3) Man füllet demnach eis-kaltes Bier in starcke Bouteillen, schüttet etwas wenig Zucker oder Honig nebst ein oder ein Paar Nelcken, Citron-Schale, oder irgends anders was, so die fermentation promoviret, hinein, und korckt es den Augenblick aufs beste und festeste zu, bindet die Korcke mit Bindfaden feste, an den obern Ring der Bouteille, und handthieret alles in Eis-Wasser, verwahret übrigens solches Bier beständig an einem kühlen Orte, damit die Fermentation immer suspendiret bleibet. So bald dis also zum fermentiren beständig fertig-liegende Bier, nach einiger Zeit, die benöthigte Luft, absonderlich etwas warme Luft, empfindet und der Korck geöffnet wird, so gleich gehet auch die fermentation, dazu mit grosser Heftigkeit, an; Es geräthet alles mit einmahl in die gröste action, das Bier erscheinet wie lauter Schaum und hat man sich, bey Eröfnung solcher Bouteilles, vor Schaden in acht zu nehmen, nicht so

wohl

wohl wegen der Bespritzung und Befleckung mit dem Biere, als vielmehr wegen Zerspringung der Gläser und davon ins Gesicht fliehenden Brocken.

§. 106.

So bald bey einem ordinairen Biere alles spirituöse verrochen und vergangen ist, so gleich dienet es nicht mehr zum Eßig werden, die partes mucidæ wollen auch nicht mehr schäumen, es hat weder Gest noch Bullulas, sondern im fall sich einige Bläsechen zeigen, so sind sie groß-Aeugicht und vergehen den Augenblick; Mit einem Worte! es wird schaale, stumpf und tritt in weniger Zeit, in den letzten gradum der fermentation, in die Vappescenz, wird kaamicht, schimmlicht, verdirbt und vergehet. Und damit hat hierbey alle Gährung ein Ende.

Vappescentia des Bieres.

§. 107.

Das ordinaire Gersten-Bier ist demnach ein Decoctum fermentatum, ein von ausgekeimter, getrockneter und geschroteter Gerste mit etwas Hopffen und gnugsamen Wasser gekochtes zuletzte aber mit Hefen gegohrnes und von den Hefen wieder abgeschiedenes Getrancke, so, an statt Wein, Cyder, Meth, Wasser, Milch, oder anderer kalten Getrancke, von den Menschen, hauptsächlich zur Löschung des Durstes, nechst diesem aber auch zur Nahrung des Leibes und Unterhaltung der Gesundheit getruncken, aber leyder auch mißbräuchlich, zur mehr als viehischen Vollsäufferey, in den Leib, ohne Durst, Noth und Nutzen hineingegossen und manchmahl nur einige Minuten lang hintereinander in Quantität eingefüllet wird.

Was ordinaires Gersten-Bier ist.

§. 108.

Die vornehmste Eigenschaften eines guten Bieres sind schon in der Schola Salernitana ziemlich beschrieben, da es heisset:

Vornehmste Eigenschaften eines guten Bieres.

Non acidum sapiat Cerevisia: sit bene clara.
Et granis sit cocta bonis: satis ac veterata.

Das ist:

Das Bier soll nicht saur schmecken, es soll recht klar, von guten Körnern oder Getrayde gekocht, gnugsam abgelegen, und nicht jung seyn: Ich will hierzu noch fügen, daß es soll wohl gegohren, von Geschmack rein und etwas piquant seyn, beym Einschencken ein klein-bläsichtes, milchicht-ähnlichtes Schäumchen behalten, und den Urin wohl abführen. Mich deucht! hierinnen sind alle Eigenschaften eines guten und zugleich gesunden Bieres begriffen.

§. 109.

Schlimme Eigenschaften des Bieres.

Dagegen sind diß die allerschlimmeste Eigenschaften vom Biere, wenn es nicht recht gegohren, also beständig dick und hefICHT, oder aber wenn es schon angehend-saur, würcklich acescirend ist, oder wenn es zu jung oder auch gar zu alt ist. Diß sind üble und ungesunde Biere: Die hefichte machen purgiren, verursachen Winde, Blähungen, Tormina, Kneiffen und andere incommoditäten, und die säuerliche wieder viele andere üble Folgerungen: Von bösen Bieren entstehen kalte Pissen, Grieß, Steine, Coliquen, Soodbrennen, Krampffe und andere Kranckheiten mehr.

§. 110.

Starcke und hitzige Biere.

Selbst die concentrirte sehr starcke und hitzige Biere, als Braunschweigische Mumme, Stolpisch Bier, Kniesenack und dergleichen Biere dienen solchen Leuten, die keine hitzige Geträncke vertragen können, gantz und gar nicht, ja sie sind ihnen viel schädlicher, als der Brandwein selbst. Sonst aber dienet überhaupt zu wissen, daß im Geträncke, und zuföderst in gutem Biere, dem Cörper mehr zur Nahrung schläget, als in Speisen.

Ein gutes Bier, nähret mehr, als die Speise.

§. 111.

Ausfrierung des Bieres.

Schwache Biere zu concentriren bedienen sich einige des starcken Frostes in Winters-Zeit, da nur das Wässeriche nach und nach gefrieret, das spirituöse, substantielleste und kräftigste

ste hingegen sich in forma liquida, bey einigen Bieren zu letzte wohl gar in consistentia Syrupi tenuioris zu concentriren pfleget; Es verlieren aber solche dicke, vom Eiß separirte, Biere ihren angenehmen Geschmack.

§. 112.

Gleichwie nun eine überaus grosse Veränderung und Difference unter den Bieren ist, oder der Biere so gar vielerley sind; Also ist auch kein Mensch capable zu sagen, daß überhaupt im Biere einerley ingredientia oder so und so viele partes constitutivæ wären, vielweniger, daß sie einerley Kraft und Würckung, oder einerley schädliches hätten, sondern ein jegliches hat etwas gutes, oder etwas schädliches, vor dem andern voraus. Und die sonst dafür gehaltene beste oder gesundeste Art Bier kan zu einer schlimmen und ungesunden Art, dann und wann, werden, wenn es entweder angehend-saur geworden, oder nicht recht ausgegohren hat.

Die Biere haben nicht einerley Kraft und Würckung.

1) Ueberhaupt ist uns allen bekannt, daß die braune Biere durchgehends mit dem Hopffen oder vielmehr mit etwas von dessen Extracto, hingegen die weisse Biere entweder mit gar keinem oder hin und wieder doch nur mit etwas wenigem davon versehen sind.

Unterscheid zwischen braunem und weissen Bier.

2) Wissen wir auch, daß die braune Biere, eher klar werden, und vollkommen klar werden können, dagegen aber die weisse ungehopffte Biere selten klar seyn, und noch seltener gantz vollkommen Wein-klar werden.

3) Ist auch dis bekannt, daß sich die braune Biere, wegen des bey sich habenden Hopffens weit länger halten können, als die weisse, welche gantz und gar nicht durables sind.

4) Ist es eine wiederum notorische Sache, daß alle weisse Biere eher sauren, als die braune, dergestalt, daß sie allbereits mehr offenbar saurer sind, wenn sie kaum recht aus-

ausgegohren und trinckbar geworden, als die braune Biere bey weit långerem Alter.

5) Haben die braune Biere comparativè mehr Substanz oder Extracti, als die weisse Biere.

6) Ratione Spiritus inflammabilis aber ist nichts gewisses in genere zu determiniren, daß die braune oder die weisse Biere mehr oder weniger håtten, sondern bald hat dis braune Bier mehr Spiritus, bald dis weisse Bier, & è contra.

Partes constitutivæ des Bieres.

7) Dis aber kan en general gesaget werden: Alle Biere, sie seynd weiß oder braun, bestehen:

a) Grösten Theils aus Wasser,

b) aus etwas spiritus inflammabilis,

c) aus partibus resinosis, und

d) partibus mucilaginosis, als denen vier offenbaren und scheidbaren oder demonstrativen Constituentibus.

Bey diesen, absonderlich den mucilaginösen und resinösen, Constitutivis sind allerdings

e) auch partes acido-salinæ und so auch, wenn die mixtio resinosa sollte resolviret werden,

f) partes oleosæ vorhanden.

Dieweilen man aber, ohne Destruction und neue Zerrůttung derer angegebenen resinösen und mucilaginösen Theile, die salinische und ölichte nicht demonstriren oder simplement eben so gut, wie die vorige, vom Biere separiren und eintzeln darstellen kan, so habe ich selbige auch nicht mit unter die scheidbare Constitutiva angeben- oder dazu rechnen wollen. Indessen könnte jemand hierbey gedencken: Wenn ich sie nicht beweisen könnte, so sollte ich auch nichts davon erwehnen, ich wollte ja sonsten nicht gerne etwas sagen, was ich nicht beweisen könnte. Worauf ich zur Antwort sage: daß

1) we-

1) wegen der partium acido-salinarum, einmahl selbige allerdings offenbar zu schlüssen oder deren Gegenwart zu urtheilen sey, wenn man nehmlich die Biere mit einer cum sale alcali gemachten Solutione Colophoniæ oder auch mit Kalck verfertigten Solutione Sulphuris vermischet, allwo sich jedesmahl eine præcipitatio, und zwar am vernehmlichsten mit der Solutione Sulphuris, äussert.

Woher die partes salinæ zu judiciren.

2) Absorbiren auch alle Biere etwas von einem Sale alcali fixo und

3) kan in der Welt von keiner Sache ein Eßig werden, wo ferne nicht vorher schon partes salinæ darinnen vorhanden gewesen, daß also an der Gegenwart solcher sauer-saltzichten Theile im geringsten nicht zu zweifeln; Allein sie sind anjetzo im Biere mit andern Partibus genau vermischt, und keinesweges, so lange als das Bier noch gut Bier ist, davon alleine abzuscheiden; Ist das Bier aber zu Eßig geworden, so könnte man sie eher fühlbar, schmeckbar, rüchbar auch wiegbar, gantz separatim, darstellen; Bey welcher neuen Fermentation aber auch die gantze vorige Mixtion des Bieres abermahls verändert und turbiret worden, also die Demonstrirung alsdenn nicht mehr vom Biere, sondern wiederum von einem andern Mixto, nehmlich von Eßig seyn würde.

Und so sind vors andere auch die partes oleosæ platterdings vom Biere, als Biere, ohne Destruction eines oder des andern Ingredientis nicht zu scheiden oder zu demonstriren; Man inspissire aber das Bier und destillire es hernach nur per retortam igne aperto, so wird man sie schon zu sehen, zu rüchen und zu fühlen bekommen: In solchem Verstande will ich die beym Biere zugegen seyende partes salinæ & oleosæ verstanden oder deren erwehnet haben; Wären sie zu separiren und zu demonstriren, so würde ich sie auch mit unter die eigentlich separables partes constitutivas mit gese-

Wie die partes oleosæ zu demonstriren.

gesetzet haben. Noch eher kan man die partes acido-salinas, durch die Absorbirung und Saturirung mit dem Sale alcali fixo, nachrechnen und selbige einiger massen dadurch beurtheilen, allein es ist doch alles keine saubere, reinliche und völlige Abscheidung.

§. 113.

Examen der in Berlin gebräuchlichen Biere.

Um endlich nur von unsern hiesigen in Berlin, gebräuchlichen, Bieren eine idée oder Beschreibung ihrer Bestand-Theile zu haben, so habe ich alle diejenige, die ich zur damahligen Lections-Zeit aufs beste habe bekommen können, auf dreyerley Art examiniret, nehmlich ich habe wollen wissen und dann auch erfahren:

1) Wie viel Spiritus inflammabilis oder wie viel Brandwein jede Sorte habe?
2) Wie viel klebrichte Substantz oder Extract, an resinösen und mucilaginösen Theilen zusammen gerechnet, jedes hiesiges Bier habe? Und endlich
3) Wie viel Säure jedes habe? oder vielmehr, wie viel Sal alcali fixum jedes zur Saturation von nöthen habe?

Mit welchen Sorten ich gearbeitet.

A) Von auswärtigen Bieren habe ich bekommen können und examiniret

1) Croßner-Bier,
2) Cottbuser-Bier,
3) Carthäuser-Bier,
4) Lebuser-Bier,
5) Ruppiner-Bier,
6) Bernauer-Bier,
7) Cöpnicker-Moll,
8) Brandenburgisch-Bier,
9) Quedlinburgische Gose und
10) Halberstädter Breyhan.

B. Von einheimischen oder allhier in Berlin gebrauenen Bieren habe ich genommen und examiniret fünferley nehmlich:

11)

11) Berlinisch Braun-Bier und
12) Berlinisch Weiß-Bier, beyde ordinaire Stadt-Biere, hernach
13) noch ein ander etwas stärckeres Braun-Bier, so ein gewisser wohlhabender Mann allhier zu seinem ordinairen Truncke selber brauen lässet,
14) von Rodens allerbestem Speise-Bier, welches zwar etwas stärcker, wie ander Speise-Bier, hingegen aber etwas schwächer, wie ander ordinair braun Stadt-Bier, endlich
15) auch noch eine andere dergleichen schwache braun Bier-Sorte, also in allen funfzehenerley Sorten von Biere:

Ich muß gestehen, ich hätte, bey dieser Gelegenheit, gerne noch alle andere, sonst anhero kommende Sorten, insonderheit Zerbster-Bier, Duckstein, Garley, Fürstenwalder, Cüstriner und andere Biere, auch gerne Kniesenack, Goßlarische Gose, Braunschweigische Mumme und etwas von der alten Weiber Kupen-Labsal probiret; Allein ich habe keines von allen diesen, noch sonsten ein anderes mehr, zu der Zeit, da ich die Lection vom Biere gehalten, ausser gedachte funfzehenerley, vor Geld bekommen können, mich dannenhero vor dismahl mit diesen begnügen lassen müssen. Zu allen Proben habe ich jedesmahl von jeder Sorte ein Maaß oder Quart genommen, demnach in allen meinen geendigten Arbeiten folgendes befunden:

a) An inflammabilischen Spiritum hat geliefert:

Wie viel Brandwein jedes Bier gehabt?

		Loth.	Quent.
1) Die Quedlinburger-Gose, das meiste, nehmlich	= =	2	2
2) Das Bernauer	jedes gleich viel, nehmlich	2	=
3) = Croßner			
4) = Rupiner, und			
5) Halberstädter Breyhan			
6) Carthäuser-Bier	= =	1	3

		Loth.	Quent.
7) Cottbuser Bier 8) Berlinisch Braun-Bier 9) = = Weiß-Bier, und 10) Eines hiesigen Herrns Braun-Bier	jedes	1	2
11) Brandenburgisch, und 12) Lebuser-Bier	jedes	1	1
13) Cöpnicker-Moll, und 14) Rodens Speise-Bier.	jedes	1	=
15) Hiesiges braun Speise-Bier nur also das wenigste unter diesen 15. Sorten.		=	3

Wie viel kle-brichtes Wesen.

b) An Extract oder inspissirtem substantiellen resinösen und mucilaginösen Wesen;

	Loth.	Quent.
1) das Berlinische Braun-Bier das meiste, nehmlich =	9	3
2) Hiernechst eines hiesigen Freundes Braun-Bier = =	9	2
3) Das Rodensche Speise-Bier =	7	=
4) Desgleichen eben so viel das ordinaire Speise-Bier =	7	=
5) Lebuser-Bier = =	6	1
6) Bernauer-Bier = =	5	3
7) Brandenburgisch Bier =	5	$2\frac{1}{2}$
8) Cöpnicker-Moll = =	5	2
9) Quedlinburger Gose = =	5	=
10) Rupiner-Bier = =	4	$3\frac{1}{2}$
11) Croßner = =	4	$1\frac{1}{10}$
12) Berlinisch Weiß-Bier =	4	1
13) Halberstädter-Breyhan =	3	3
14) Carthäuser-Bier = =	3	$\frac{2}{3}$

15) Cott-

	Loth.	Quent.
15) Cottbuser Bier. = =	2	3

Also das wenigste unter diesen Sorten.

c) **An offenbarer Säure hat sich gezeiget**, daß ein Quart Bier, an *Sal alcali fixum*, zur Saturation, von nöthen gehabt hat, wie folget:

Wie viel Säure?

	Loth.	Quent.	Gran.
1) Der Halberstädter=Breyhan hat das meiste erfodert, nemlich =	1	$\frac{1}{2}$	4
2) Zebuser=Bier = =	1	=	12
3) Desgleichen auch eben so viel der Cöpenicker=Moll, nemlich =	1	=	12
4) Das Cottbuser=Bier =	=	$3\frac{5}{6}$	4
5) Das Carthäuser=Bier =	=	$3\frac{2}{3}$	5
6) Das Croßner 7) Die Quedlinburger Gose und 8) Das Berliner Weiß=Bier } jedes	=	3	=
9) Rupiner=Bier =	=	$2\frac{2}{5}$	2
10) Bernauer 11) Berlinisch Braun=Bier 12) Das hiesige Speise=Bier und 13) Das Rodensche stärckere Speise=Bier } jedes	=	$1\frac{2}{3}$	8
14) Des hiesigen Freundes Bier	=	$1\frac{1}{2}$	=
15) Brandenburgisch Bier nur	=	1	12

welches also die wenigste offenbare Säure von diesen 15 Sorten besitzet.

Endlich habe ich auch sehen wollen, **wie viel resinöse und** mucilaginöse Theile dabey wären? wozu ich aber **nur zwey Sorten Biere**, nemlich ein Braun=Bier, und ein Weiß=Bier, dazu

Wieviel resinöse und mucilaginöse Theile vorhanden?

dazu diejenige erwählet, welche vor allen andern das meiste Extract-mäßige Inspissatum geliefert:

1) In einem Quart Berlinisch Braun-Bier sind von *partibus resinosis* = = 5. Loth 3 Quent.
Und vom mucilaginösen Residuo befand sich = = 4 Loth. = =

Also zusammen = = 9 Loth. 3 Quent.

2) In einem Quart Lebuser-Bier haben sich befunden: von partibus resinosis = = 4 Loth.
Und das Residuum mucilaginosum wog 2 Loth 1 Quent.

Also Substantz = = 6 Loth 1 Quent.

§. 114.

ANGELUS SALA hat von etlichen Bieren mehr Spiritus bekommen.

Daß ANGELUS SALA mehr *Spiritus inflammabilis*, als ich, von einigen Bieren mag erlanget haben, schreibe ich zu, daß man vielleicht zu seiner Zeit die Biere stärcker gebrauen, als heute zu Tage, oder daß er das erste Destillatum nicht rectificiret hat. Dazu kan es seyn, daß auch von einerley Sorte manchmahl etwas mehres oder wenigers von diesem und jenem Constitutivo mag erhalten werden können, nachdem es manchmahl

a) entweder stärcker und aufrichtiger, oder
b) aber auch wenn nicht schwächer gebrauen, doch vom Bier-Verkäuffer mit mehrerm Zusatz von Wasser verlängert und debitiret worden, wie ich denn von allen gebrauchten Sorten selbst nicht die Gewehre leisten oder wegen deren Aufrichtigkeit mich mit einem Eide reversiren kan, ob ich wohl der Hoffnung und in dem Vertrauen lebe, man habe mir, wie ich darum nicht wenig gebeten, aufrichtige Sorten zu kommen lassen.

§. 115.

Des Bieres Gebrauch in Apothecken.

In Apothecken werden bisweilen die braune Biere als ein Menstruum, statt Wassers, gebraucht, um Infusa & Decocta damit

mit zu machen, wie unter andern, seit kurtzer Zeit, z. E. das *Infusum Arnicæ plauensis* mit Bier verfertiget, ist in Gebrauch gekommen. Nicht weniger habe ich von einigen Medicis gesehen, daß sie Braun-Bier bis zur Consistentz eines **Syrupi** evaporiren lassen, und solches in der Schwindsucht verordnen, auch wohl als Sapa Cerevisiæ verschreiben.

Infusum Arnicæ.

Syrupus vel Sapa Cerevisiæ.

§. 116.

Daß die Biere zur **Eßigmacherey** gebrauchet, der Bier-Eßig aber wenig in der Chymie genutzet wird, ist ohnedem bekannt, und möchte vom Eßige etwa noch die **Bleyweißmacherey** in Consideration kommen, wie insonderheit bey der Amsterdamischen Fabrique kein ander, als Bier-Eßig, employiret wird.

Acetum Cerevisiæ.

Cerussificatio

§. 117.

Vor allen andern Ländern haben sie gewiß in Engelland die meiste *Cerevisias medicatas vel medicamentosas*, davon man zum Theil in andern Ländern gar nichts weiß, und welche sie auf allerhand Kranckheiten, **ihren Meynungen nach**, specificiret, daher auch den Krancken verordnen, statt ordinairen Bieres, zu trincken; Solche sind benahmet: Cerevisia oxydorica, Cerevisia anti-Arthritica, Cerevisia cephalica, epileptica, chlorotica, Embryonum, Cerevisia adstringens, desiccans, contra Strumas & Ulcera, verschiedene Cerevisiæ Stomachicæ & amaræ, item Cerevisia Butleri, allerhand Cerevisiæ scorbuticæ, als Cerevisia scorbutica extemporanea, Cerevisia scorbutica per infusionem, Cerevisia scorbutica aperiens, Cerevisia Scrophulariæ, Cerevisia aperiens, Cerevisia ad Rachitidem, und diese wiederum auf veränderte Manier; Ferner Cerevisia icterica, Cerevisia pectoralis, antisplenetica simplex & antisplenetica cum chalybe, Cerevisia diuretica, hydropica, zweyerley Cerevisiæ juniperinæ, Cerevisia catapsoras, Cerevisia vernalis cathartica, Cerevisia ad Pueros, Cerevisia cathartica fortior, Cerevisia cathartica cum antimonio, hysterica, und dergleichen mehr, die in ihren Dispensatoriis ordentlich beschrieben stehen.

Cerevisiæ medicatæ.

§. 118.

Wegen des Bier-Trinckens bey gesunden und krancken Zustande.

Welche Biere allhier in Berlin, von so vielerley Arten, die **vorzüglichst gesundeste** sind, oder was sich bey dieser und jener Kranckheit davon am besten schicket, **gehöret eigentlich nicht zu meinen Abhandlungen und Lectionen**, sondern dieses mögen meine Herren Collegen, die von medicinisch-practischen, curativisch-präservativisch und dahin gehörig-diätetischen Dingen handeln, nach dero Gutbefinden, erwehnen; Gnug! daß ich von dieser Materie das **mich angehende** erwogen, examiniret und erwehnet habe.

General-Regul.

So viel kan man sich zur **General-Regul** dieserhalb mercken: Ein jeder Bier-Trincker gebe auf sich selbst Achtung, welche Sorte ihm **dienet**, und welche ihm **nicht wohl** bekommt, demnach **trincke er das ihm dienende**, und vermeide das **ihm schadende** Bier.

§. 119.

Verächter des Bieres.

Ein Paar Verächter und Feinde des Bieres haben folgende Lateinische Verse entworffen:

Qui docuit crasso Cererem confundere succo,
Huic iratus erat Bacchus & ipsa Ceres.
Quicunque abjecti commendat pocula Zythi:
Illi nec cerebrum nec caput esse scio.

* * *
** ** **

Nescio quod Stygiæ monstrum conforme paludi,
Cerevisiam plerique vocant: nil spissius illa,
Dum bibitur; nil clarius est dum mingitur: unde
Constat, quod multas feces in ventre relinquat.

§. 120.

Schrifften vom Biere.

Wer endlich Lese-begierig ist, der kan auch **allerhand Scripta** vom Biere ansehen, wie denn nicht allein MARTINUS SCHOCKIUS, HENRICUS MEIBONIUS, THADDÆUS HAGECIUS, JOHANNES PLACOTOMUS, BACCIUS, GAZIUS,

ZIUS, DODONÆUS, HAYCK, KIRCHMAIER de veterum Celia, Oelia & Zytho, JACOBUS de Cerevisiæ bonitate, und Stengel von der bewährten Bier-Kunst, sondern noch verschiedene mehr vom Bier- und Geträncken allgemein, und denn auch einige von besondern Bieren, als **D. Jacob Wolf**, vom Naumburgischen Bier, **D. Ambrosius Stegmann** vom Wettinischen Keuterling. Ein Anonymus unter den zwey Buchstaben G. D. vom Güstrauer Kniesenack, **D. Conrad Philipp Limmer** vom Zerbster Bier, **Matthias Ramlow** vom Waldunger Bier, **D. Friedrich Ernst Brückmann** vom Duckstein, und **D. Eysel** de Cerevisia Erfurtensi geschrieben.

Das neun und dreyßigste Capitel.

DE CHÆROPHYLLO,

oder

von dem Körbel.

§. 1.

Der Alphabetischen Ordnung nach habe ich in diesem Capitel das CHÆROPHYLLUM und im folgenden die CHAMOMILLAM ausgesetzt, ein paar einheimische vegetabilische Subjecta, welche freylich nicht chymisch, sondern eher galenisch sind, welche auch nicht rar, nicht ausländisch oder unbekannt, sondern bekannt und gemein gnug sind. So gemein und bekannt sie aber sind, so wenig wahres finde ich doch von ihrer innerlichen Beschaffenheit. Und da sie doch noch täglich als officinale pharmaceutische Subjecte und zum Theil starck gebrauchet werden, so habe ich auch diese, gering- und bekannt geachtete Dinge, recht examiniren, demnach davon lehren und communiciren wollen,

Vorerinnerung.

was

was sie insonderheit in ihrer physicalischen Mixtion enthalten, damit man einmahl auch hievon gewiß wisse, wessen man sich von solchen Vegetabilien, wenn man sie in der Medicin oder Chirurgie gebrauchte, zu versehen hätte. Weil aber diese gründliche Untersuchungen durch keinen andern Weg, als durch die Chymie geschehen können, so werde ich eben nicht so gar sehr sündigen, wenn ich dann und wann auch dergleichen, in ihrem wahren Esse noch nicht recht entdeckte officinalia mit zu meine Abhandlungen ziehe, zumahl da des gantzen Königlichen Collegii Medico-Chirurgici oder aller darzu gesetzten Professorum eintzige Absicht, Endzweck und Lehren auf nichts anders als den Usum medicum & chirurgicum und die hierzu gehörige Medicamenta gerichtet seyn soll. Und durch solche Arbeit manchmahl mehr Nutzen der Medicinischen und Chirurgischen Pharmacie wiederfähret, als wenn man lauter undienliche Subtilitäten ergründen, das nützlichste dagegen postponiren oder aber die alten Irrthümer, als alte Heiligthümer, immer ohnangetastet liegen lassen und das vor richtig gehaltene unrichtige niemahls untersuchen noch zur Richtigkeit bringen will. Ich versichere, wenn ich nicht zum Theil dem expressen Königlichen Befehl zur allerunterthänigst-gehorsamsten Folge, zum Theil aber auch selbst aus Liebe zur Wahrheit und besserer Ordnung-Bringung der Materiæ medicæ dergleichen Dinge manchmahl mit unternähme, daß ich mich deren gar wohl entbehren und nichts als pur chymischer Dinge bedienen könnte und wollte; Allein da sie dennoch ihren Nutzen haben, so mache ich mir auch hieraus ein Plaisir und frage nichts nach dieses und jenes Judicii, um so viel weniger, wenn ich weiß, daß er in allen diesen, auch noch weit geringern Dingen der mitleidenswürdigste Stimper ist. Sed hæc in transitu!

§. 2.

Verschiedene Nahmen des Chærophylli.

Das erste von meinen beyden vorgesetzten Subjectis ist demnach CHÆROPHYLLUM das Körbel-Kraut. In der Botanique ist es Chærophyllum sativum CASPARI BAUHI-

NI

NI & TOURNEFORTII. Der Griechen χαιρεφύλλου. Chærefolium BRUNFELSII & DODONÆI, Chærefolium sativum Tragi. Cœrefolium MATTHIOLI & CASTORIS. Cærefolium vulgare GERARDI, LONICERI, LOBELII, CAMERARII & TABERNÆMONTANI. Gingidium FUCHSII & RUELLII. Chærephyllon JOHANNIS BAUHINI, Cerifolium GESNERI & Cerefolium sativum MORISONI. Die allergebräuchlichste Nahmen aber in den Apothecken sind schlechthin entweder Chærefolium oder Cerefolium.

§. 3.

Derivations Erklärung verschiedener Benennungen des Chærophylli.

Gingidium ist vom syrischen γιγγίδιον hergekommen, von den Griechen und Lateinern aber also recipiret worden. Wegen der andern Nahmen, sagt CASPAR HOFFMANN, als der sich in seinem Buche de Medicamentis officinalibus insonderheit grosse Mühe wegen Ausforschung und findenden Ursprungs der Nahmen gegeben, zwar, daß man die Wörter Chærephyllum & Cerifolium, beym COLUMELLA & PLINIO finde, allein er fähret fort und sagt dabey; Sed hæc vox tantopere torta invenitur, ut nemo ausit originationem ullam inde petere. Andere hingegen wollen, daß *Chærefolium* & *Chærophyllum* vom Griechischen χαίρω gaudeo und φύλλου folium herkomme oder componiret worden, also zusammen so viel bedeute, als Herba *gaudens vel hilaris*, scilicet *luxurians vel gaudens foliis*, weil diß Kraut so viel (kleine) Blätter hat. Und Ceri oder Cerefolium wäre als Folium *Cereris*, das Blat der Speise-Göttin weil diß Kraut häuffig gegessen, unter Suppen gebrauchet und à l'ordinair mit unter die Plantes potageres oder Küchen-Kräuter gerechnet wird.

§. 4.

Deutsche Benennungen.

Im Deutschen wird es Körbel oder Kerbel, bald mit einem ö, bald mit einem schlechten e, und so auch Kerfel, Kerbel und Kerffel-Kraut, Garten-Körbel item Gesuch-Kraut und Spinnen-Kraut genennet. Ich glaube, das Wort Kerbel kommt daher, weil

weil es lauter eingekerbte Blätterchen hat, daher es eher mit einem schlechten e, als mit einem ö sollte geschrieben werden, daß es aber Gesuch-Kraut und Spinnen-Kraut hieße, will man aus einer alten Fabul herleiten, nehmlich weil nicht so wohl die Hirsche, als vielmehr die Kröten das Kerbel-Kraut suchten und solches äßen, so bald sie von einer Spinne wären gestochen worden, als womit sie sich wieder ausheilen sollten. **Garten-Kerbel** aber wird es, zum Unterscheid der verschiedenen andern Specierum, geheißen, indem dieser officinale Kerbel in **Gärten** gesäet und cultiviret wird, als woher eben auch im Lateinischen das Bey-Wort sativum kommt.

§. 5.

Beschreibung des Chærophylli.

Das **Kraut** ist sehr gemein und bekannt, **wächst** in Gärten, **blühet** im Majo, hat florem rosaceum & umbellatum und gehöret in TOURNEFORTS *VII Classe*. So bekannt es indessen auch immer ist, so sehr hat man sich doch damit in **acht zu nehmen**, indem es mit einer **gifftigen** Specie Cicutæ ziemlich überein-kommt; Selbst eine Species Cerefolii ist gifftig und also öffters schwer zu unterscheiden.

§. 6.

Von der Collection.

Ratione der **Collection** haben die Alten zwar auch angerathen, daß man es zu der Zeit sammlen solle, wenn die Sonne in die Zwillinge tritt, welches ohngefehr der ein und zwantzigste May ist, dazu soll die Sammlung vor der Sonnen-Aufgang geschehen; Allein man ist heutiges Tages dieser Umstände nicht benöthiget, sondern es bleibt auch hiebey meine Regul gültig, daß man es zwar des **Früh-Jahres**, dabey aber noch ehe die Blüthe herfürkommt, colligiren kan; Indessen braucht es gar nicht des superstitieusen Tages, vielweniger die frühe Morgenszeit, ehe die Sonne aufgehet, im Gegentheil! in so ferne denselben Morgen ein Thau gefallen wäre, so ist es eher schädlich und zu wiederrathen; Denn aller Kräuter Sammlung ist rathsamer, wenn sie **trucken** gepflücket oder abgeschnitten worden: Trifft sichs aber, daß sie vor der Sonnen Aufgang trucken, nicht

thauicht-

thauicht-oder regnicht-naß sind, so können sie gantz füglich, zu solcher Zeit gesammlet werden.

§. 7.

Officinale Theile des Chærophylli.

Daß es zarte, tief eingekerbte **Blätter**, weisse **Blumen** und einen bräunlich schwartzen Saamen hat, den die Alten, der Aehnlichkeit nach, mit Vogel-Schnäbelchen (Ich sage mit diminutiv Schnepffen-Schnäbelchen) verglichen, ist auch bekannt, und ist das *Semen Cerefolii* nebst dem Kraute, noch officinal: Er wird in Apothecken beybehalten, ungeachtet beyderley partes gar wenig oder **fast gar nicht mehr im Gebrauche sind.**

§. 8.

Gebrauch der Herbæ Chærophylli.

Der gröste und **vornehmste Gebrauch** von der Herba Chærophylli ist Küchenhafftig oder zu Suppen und Speisen, davon viele Leute des Frühlings, jedoch auch nur aus leerer Gewohnheit oder weil sie es so von der Groß-Mutter gehöret und gelernet, viel Wercks machen; zu welcher Præoccupation vielleicht der ehemahlige Doctor ETTMUELLER, in den letztern Zeiten noch etwas mag contribuiret oder Anlaß gegeben haben, indem er mit ausdrücklichen Worten saget: Der **Kerbel** heilet alles böse aus dem Leibe, welches gewiß viel gesaget heißet, aber von einem solchen Manne auch nichts gesaget heißet. Denn wenn diß wahr wäre, daß solch eintziges **Kraut** alles heilete oder alles böse curirete, so hätte man ja weiter gar nichts mehr von andern Dingen, weder von andern Simplicibus noch Compositis & Præparatis, nöthig: Sehr gut und vernünfftig wäre es von einem solchen gelehrten Manne gewesen, wenn er nur eine eintzige, obgleich auch allergeringst-geschätzte Kranckheit genennet hätte, die der Kerbel infailliblement und vollkommen heilete, mit der Expreßion **alles** hätte er gerne mögen zu Hause bleiben, weil es ohnedem ein Mährlein ist, so gut, als ein anderes in den medicinischen Büchern stehende, welches lautet: Wenn man einen Crantz von Kerbel um dem Kopff trüge, so hülffe er **vor den Schwindel.** Daß es aber unter die Speisen im Gebrauch gekommen, mag

zuförderst der nicht wiederliche Geruch und etwas aromatische Geschmack veranlasset haben.

§. 9.

Dessen medicinischer Gebrauch.

In der Medicinischen Schule wird es übrigens unter die *Diaphoretica, Diuretica & Expectorantia* gerechnet und äusserlich unter Cataplasmata, Enemata & Fomentationes gebrauchet, welches ich an seinen Ort gestellet seyn lasse, auch ratione seiner Kraft und Würckung in der Artzney alles dieses, was wenigstens in Doctor ZORNS Botanologie deßhalb extrahiret, denen Practicis will überlassen haben, ob und wie weit es mit der Erfahrung übereinkomme?

§. 10.

Von dem Gebrauch des Succi.

MORISON recommendiret den SUCCUM in der Wassersucht, und sagt dabey: Wenn der Krancke das erstemahl solchen Succum Cerefolii bey sich behielte und nicht wieder weg bräche, so wäre es ein Zeichen, daß der Krancke davon genesen würde; Bräche er ihn aber weg, so hätte man das Zeichen pro contrario.

§. 11.

Innerliche Beschaffenheit der Herbæ Chærophylli.

Von der innerlichen Beschaffenheit oder denen Physicalischen Bestand-Theilen der Herbæ Chærophylli finden wir zwar auch allerhand in den Büchern, aber nichts völlig-hinlängliches oder simplement mit der Erfahrung übereinkommendes, sondern bald haben sie unerweißliche Dinge avanciret, bald aber auch einige gar ausgelassen, so daß man auch hiebey schlüssen muß, daß diß gantz gemeine Kräutchen, ob es gleich noch so bekannt zu seyn geachtet wird, dennoch noch nicht mit Bedacht von jemand ist examiniret worden, also, daß mir auch die hiebey angewandte Arbeit und Untersuchung bis dato im geringsten nicht reuet. Doctor KOENIG sagt: es bestünde aus einem Sale aromatico volatili, Oleo copioso & Spiritu urinoso. LEMERY gedencket zwar des vielen Phlegmatis, er meldet aber dabey, daß es auch viel halb exaltirtes Oel (wie seine Expression lautet) und viel Sal essentiale habe. Doctor HELWIG schwatzet, von Particulis sulphureis salino-volatilibus aci-

acidulis temperatis, und der Herr Doctor JUNCKER von Particulis temperatis sulphureo-salinis & mucilaginosis. Nun findet sich wohl bald diß, bald jenes, z. E. viel Phlegma, einige ölicht und mucilaginöse Theile, auch fehlen bey allen Vegetabilibus niemahls mit unter gewebete salinische Partes, alles dieses kan man in genere und bey jedem Vegetabile hardiment zum voraus sagen; Allein sie sind nicht allemahl in einerley Proportion, Quantität und Anzahl, viel weniger von einerley Qualität, Natur, Beschaffenheit und Würckung, am allerwenigsten jederzeit separables und in der Mixtion separatim disponiret, sondern gemeiniglich mit erdichten und hartzichten Theilen, auch sonsten auf viel hunderterley Art so gar wunderlich vermengt und verändert disponiret, daß man es auf keine Weise in generalen Terminis von allen exprimiren kan. Der Chymicus muß sich demnach bey dergleichen Analysirungen lediglich nur dahin bescheiden, daß, wenn er seine Arbeiten und Erforschungen zu bloß pharmacevtischen Absichten intendiret, er solche auch nur dergestalt dirigire, aufrichtige Nachricht zu erlangen, wie das unter Händen habende Subjectum in gewöhnlich scheidbaren Partibus, dergleichen zu Medicamenta gebrauchet werden, beschaffen, ohne es zu destruiren, oder auf andere Weise zu tractiren, als es niemahls im Gebrauche vorkommet, damit muß er sich begnügen, also auch weiter nichts angeben, viel weniger muthmaßlich vorgeben, sonst pecciret er wieder die Wahrheit, oder wenigstens wieder den hiebey erfoderten Nutzen der chymischen Wissenschaft und Untersuchung selbst. Was hilfft es oder zu was dienet es also, wenn man allhier bey unserm abzuhandelndem Subject von vielen Oele, vielen *Sale essentiali*, von einem *Sale volatili*, von Schwefel und dergleichen herschwatzet, wenn es kein Mensch in der Welt, daß solches alles auch also würcklich in dem Subjecto von Natur drinne sey, erweisen kan? das sind unnütze, verführische und die Ignorance beständig unterhaltende, in der That aber offenbare unwahrheitliche Ausdrückungen: Ich habe dergleichen nicht gefunden und sie sind auch von niemanden im Chærefolio heraus

zu klauben, wohl aber eines und das andere zu erkünsteln, davon indessen anjetzo nicht die Frage ist, indem dasjenige, was man erst arte componiret oder produciret, nicht also darinnen stecket, noch irgends einmahl, bey dem Gebrauch des Krautes, in solche Consideration kommet. Wir übergehen derohalben alle obgemeldete Aussprachen und halten uns nur an die einfältige Wahrheit.

§. 12.

Anmerckung derer Bestand-Theile.

Erstlich habe ich remarquiret, daß diß Kraut, so subtile und zarte Blätter es auch immer hat, dennoch

(1) überaus viele Feuchtigkeit oder blosses Wasser in sich heget, wenn es frisch ist, in einem Pfunde frisches Kerbels ist nicht einmahl ein achtel trockene Substantz, hingegen über sieben achtel pures Wasser, denn als ich ein Pfund frisch Kraut im Balneo Mariæ mit aller Behutsamkeit getrocknet, so wog das überbleibende trockene Kraut nicht mehr, als eine Untze und sieben Drachmas, so, daß das Wasser oder die Phlegma allerdings das gröste *Volumen* und meiste *Constitutivum* bey frischem Kraute ist. Als ich diß gesehen, so habe ich Bedencken getragen, meine fernere Untersuchungen mit solchen frischen Foliis vorzunehmen, demnach habe ich lieber die Extractiones mit zwar frisch colligirtem, hernach aber behutsam getrocknetem oder von solchem Ueberfluß des Wassers vorher befreyetem Kraute angestellet, sonst aber vor allen Dingen befunden,

(2) daß das characteristische oder specifique also vorzügliche, kräftige Wesen im *Oleo essentiali* lieget: Diß ist die Seele von Chærefolio, wenn die partes oleosæ davon sind, so ist alles übrige bey nahe als ein *Caput mortuum* zu consideriren; Allein solcher ölichten Theile sind keines weges viel vorhanden, wie LEMERY sich träumen läst, ich habe von neun Pfund Kraut ein bißchen, so noch keine halbe Drachmam ausmacht, bekommen. Zur Curiosität kan ich zweyerley Art Olei essentialis Cerefolii erweisen,

1) ein

1) ein weisses, so auf dem Wasser schwimmet, und

2) ein gelb-bräunliches, so in dem Wasser zu Boden sincket, gleichwohl sind sie beyde von frischer Herba Chærefolii destilliret, es sind auch beyde von purem Kraute, ohne eintzigen Zusatz, dazu in einerley Destillir-Gefässe destilliret worden, und ist weiter kein Unterscheid dabey, als daß das weisse etwas subtiler, das andere hingegen etwas gröber von Textur ist: Ich führe es zu diesem Ende an, damit man sichs nicht befremden lasse, im Fall man etwa in einer Apothecken ein obenschwimmendes, und in einer andern Apothecken ein untensinckendes Oleum Chærefolii anträffe, wiewohl das ordinaire officinale Oel von Rechts wegen allemahl oben schwimmen soll, und auch das am Boden liegende gar leichte zum oben schwimmen kan disponiret werden, dazu alles und jedes ohne eintzigen Zusatz oder extraordinairer Künsteley. Woher es aber komme, daß man zweyerley Oele von einem Kraute destilliren kan, gleichwie ich solches von gar vielen Europäischen *Vegetabilibus* zu prästiren weiß, hat bis dato auch noch kein Mensch erwehnet, selbst nicht einmahl das Factum, daß man solche zweyerley *Olea essentialia* von einem Dinge machen kan, im Gegentheil! es haben einige Medici wohl gar statuiret, daß man von allen Europäischen Vegetabilibus keine untensinckende schwere Olea essentialia machen oder erlangen könne, sondern dergleichen nur die ausländisch-Indianische Sachen, als Nelcken, Sassafraß 2c. lieferten. Uns ist es vorjetzo zur Gnüge, daß wir wissen, das Kraut gebe nicht nur ein Oleum essentiale, sondern zuförderst dieses, daß in solchem Oleo alles kräfftige, alles Kerbelhafftig rüchende und schmeckende liege; Nachdem aber solches Oeles, in Proportion, wenig zugegen, so zeiget es ferner, daß es in dem frischen Kraute überaus sehr muß extendiret oder dispersiret liegen: Endlich erhellet auch dieses aus der Natur und Textur des Olei Chærefolii, daß selbst das auf dem Wasser schwimmende und gegen das untensinckende comparativè zartere dennoch nicht so zart sey, als verschiedene andere Olea essentialia wohl sind, welche Indolem ich daher schliesse und demon-

demonstrire, weil der Spiritus Vini rectificatissimus, wenn er über Chærefolium abstrahiret wird, nicht das geringste von solchem Oele mit überführet, oder mit überzunehmen capable ist; So bald ich aber ein gut Theil Wasser gedachtem Spiritui rectificatissimo beyfüge oder einen affoiblirten Spiritum Vini nehme, auch vor der Abstraction noch eine etwas längere Maceration damit anstelle und also vermittelst dem Wasser die Developpirung der Partium oleosarum veranstalte oder disponire, so wird alsdenn mein Spiritus Vini rectificatissimus abstractus schon etwas ölichtes mit aufgeführet haben und davon einiger massen imprægniret seyn, als welches der auf der Zunge hinterbleibende Geschmack einen jeden zu vernehmen geben wird,

§. 13.

Spiritus Cerefolii.

Wer aber gedencket einen *Spiritum Cerefolii* von recht trockenem Kraute und Spiritu Vini rectificatissimo zu machen, der kommt blind an, massen er seinen puren Spiritum Vini, der weder anders rüchet noch anders schmecket, wieder bekommet, also vergebene Arbeit gethan hat. Doctor EHRENFRIED HAGENDORN redet in den Ephemeridibus Naturæ curiosorum und zwar in der 28ten observation Anni tertii Decuriæ secundæ von einem grünlichen *Spiritu Cerefolii* und liquore *lacteo*. Ich habe ihm das Experiment nach gemachet, aber weder eines noch das andere also erhalten, welches bey dieser Gelegenheit auch habe communiciren wollen.

§. 14.

Was für Bestand-Theile das Chærophyllum ferner besitzt.

Ferner besitzet das Chærophyllum auch noch *Partes mucilaginosas* vel *gummosas*, deßgleichen partes *resinosas* oder solche, die der Spiritus Vini rectificatissimus von einem gantz trockenen Kraute extrahiret; Allein es ist nichts sonderlich- kräftiges darinnen, oder sie sind, an und vor sich selbst, woferne nicht einige *Partes oleosæ* mit unter gemischet, von gar keiner Apprehension oder besondern Kraft. In einer Untze Herbæ Chærefolii exsiccati findet man drey Drachmas einen Scrupel *Extracti aquosi primi* und eine Drachmam *Extracti spirituosi secundi*; Bey umgekehrter Arbeit aber

etliche

etliche Granchen mehr, nehmlich drey Drachmas einen halben Scrupel *Extracti resinosi primi*, und anderthalb Drachmas Extracti aquosi secundi, daraus dieses erhellet, daß im trockenen Kraute ohngefehr die Helfte von erdhaften oder solchen Theilen vorhanden, welche weder Spiritus noch Wasser extrahiren kan.

§. 15.

Summarische Lehre.

Die summarische Lehre von diesen Experimentis ist folgende,

1) Daß man vom Chærefolio zuförderst ein gut *Oleum essentiale*, und eine kräftige Aquam destillatam machen könne, so die beste und fürnehmste Præparata sind,

2) daß man auf die Weise, wie ich gelehret, zwar auch einen Spiritum abstractitium verfertigen könne, darinnen jedoch wenig ölichte Theile seyn möchten,

3) kan man auch wohl eine Essentiam von getrockneten und klein zerschnittenen Kraute vermittelst Spiritus Vini rectificatissimi oder Spiritus Cerefolii extrahiren; Allein man darff dabey nicht sonderlich auf das resinöse oder Extract-mäßige, sondern abermahls nur allein auf die involvirte partes oleosas reflectiren,

4) daß der Succus allerdings gut und kräftig,

5) deßgleichen auch ein Infusum,

6) hingegen sind die Extracta, absonderlich das Extractum aquosum und so auch ein Decoctum, so lange und offen gekocht worden, ferner das Oleum coctum, das Sal Cerefolii unnütze und nichts werthe Præparata.

Wegen der Fabul, daß der Kerbel-Krantz auf dem Kopff getragen vor den Schwindel hülffe, hat FORESTUS auch eine Essentiam contra Vertiginem inventiret, da der Kerbel das Haupt-Ingrediens davon ist.

§. 16.

Unter welche Compositiones das Chærefolium kommt.

Im Brandenburgischen Dispensatorio kommt das Chærefolium etwa unter ein paar Compositiones, nehmlich unter die Aqua styptica, und unter das Unguentum potabile viride, daß es also wenig usual ist.

§. 17.

Von dem Semine Chærefolii.

Endlich habe ich bey dieser Gelegenheit, auch das Semen Chærefolii, weil es noch immer in den Apothecken muß beybehalten werden, examiniren wollen. Eine Untze solches Samens hat gegeben etwa den vierten Theil vom Extract, und drey viertel Partium terrestrium. Ich habe nehmlich bekommen anderthalb Drachmas Extracti aquosi primi und 34 Gran Extracti spirituosi secundi; Von der Contre-Extraction aber 32 Gran Extracti resinosi primi, und anderthalb Drachmas drey Gran Extracti aquosi secundi. Um uns aber hierbey gantz kurtz zu expediren, so dienet zur Nachricht, daß weder in den Extractis noch abstractis, ja ich mag sagen, im gantzen Semine Cerefolii, nichts kräftiges vorhanden, demnach dieses höltzern oder Stroh-mäßige Officinale wohl ausgemertzet, und so wohl aus der Apothecke, als Materia medica bannisiret werden könnte.

Das

Das viertzigste Capitel.

DE CHAMÆMELO ROMANO ET VULGARI,

oder von der

Römischen und gemeinen Chamille.

§. 1.

Vorerinnerung.

Ich nehme nun das im vorhergehenden Capitel mir vorgesetzte zweyte vegetabilische Subjectum, das CHAMÆMELUM oder die CHAMOMILLAM zur Hand, eine, in Vergleichung des vorigen, schon weit mehr gebräuchliche und nutzbare Materie, eine dem Gebrauch und Ansehen nach bekannte Pflantze, indessen doch aber auch ein solches Officinale, daß ebenfalls, wegen der physicalischen Mixtion, nirgends richtig beschrieben stehet, demnach dieserhalben auch von mir beliebet worden.

§. 2.

Flos Chamomillæ.

Eigentlich soll nur die Blume oder Flos Chamomillæ mein Subjectum, davon ich zu handeln gedencke, seyn; Nachdem ich aber bishero von jedem Dinge die Abkunft vorhero oder bey den Vegetabilibus deren gantzen Pflantze gemeldet, so will ich solches auch allhier nicht übergehen, sondern in aller Kürtze zum voraus melden.

§. 3.

Benennungen der Pflantze.

Die gantze Pflantze wird von denen Botanicis verschiedentlich benahmet: Entweder Leucanthemum oder ἄνθεμις, oder Chamæmelum oder Chamomilla, von einigen auch wohl Parthenium. Und da von diesem genere Plantæ gar viele Species sind, wie dann der Prof. BOERHAVE achzehnerley und Mons. TOURNE-

FORT neunzehenerley Species beschreibet, so haben die Botanici zur Unterscheidung, jeder Speciei, wie bey andern Pflantzen, einen oder mehr besondere characteristische Beynahmen hinzugefüget, um dadurch alle Confusion zu verhindern. Ich halte kein botanisch Collegium und diffundire mich niemahls mit denen neben-Speciebus: Demnach verlasse ich auch solche insgesamt, und will nur von den beyden officinellen Speciebus, am meisten aber von der gantz gemeinen und ordinairen Chamillen-Blume handeln.

§. 4.

Wie die Pflantze von der gemeinen Chamomilla genennet wird.

Die Pflantze von der gemeinen *Chamomilla* wird genannt: Chamæmelum vulgare, Leucanthemum DIOSCORIDIS, CASPARI BAUHINI & TOURNEFORTII. Es ist Chamæmelum vulgare, amarum JOHANNIS BAUHINI; Chamæmelon seu Leucanthemum FUCHSII; Chamæmelum vulgare MATTHIOLI; Chamæmelum vulgare, sylvestre DODONÆI; Chamæmelum arvense CAMERARII; Anthemis CORDI; Anthemis vulgatior sive Chamæmilla LOBLLII; Chamomilla vulgaris vel Chamomilla tertia TRAGI & LONICERI; Chamæmelum BRUNFELSII, CASTORIS, TABERNÆMONTANI & GERARDI. Gemeiniglich aber heist man es Chamæmelum oder Chamomilla, sonst aber auch wohl Chamæmelon, Chamæmilla oder Camomilla.

§. 5.

Derivations-Erklärung einiger Benennungen.

Diese Wörter sind von dem Griechischen χαμαιμηλον entstanden, von χαμαι humile, und μηλον Pomum sive malum, heist also zusammen Pomum vel malum humile, ein kleiner oder niedriger Apffel, welche Benennung man daher deriviren will, weil die Chamillen-Blumen demjenigen Authori, der ihnen zuerst solchen Nahmen gegeben, nach Aepffel gerochen haben oder selbiger den Geruch mit nichts bessers, als mit den Aepffeln übereinkommende, zu vergleichen gewust. Im Deutschen heist man die Blumen, als die eigentlich usual sind, per abbreviaturam Chamillen, Gamillen,

millen, Camellen, Hörmichen, Hermel, Magdblumen, Hermützel, und Laugen-Blumen.

§. 6.

Die zweyte Species von officinalen Chamomillen ist *Chamæmelum nobile sive Leucanthemum odoratius* CASPARI BAUHINI & TOURNEFORTII. Es ist Chamæmelon odoratissimum repens, flore simplici JOHANNIS BAUHINI; Chamæmelum odoratum DODONÆI; Anthemis seu Leucanthemis odorata LOBELII; Chamæmelum odoratum CAMERARII; Parthenium & nobilis Chamomilla TRAGI & LONICERI so insgemein in Apothecken Chamomilla Romana, und so auch im Deutschen Römische Camille geheissen wird, wie sie denn auch TABERNÆMONTANUS und GERARDUS Chamæmelum Romanum nennet.

Verschiedene Benennungen des Chamæmeli nobilis.

§. 7.

Beyde sind bekannt gnug, so, daß ich nicht nöthig habe, davon eine Beschreibung zu machen, man weiß auch, daß die gemeine auf sandichten Plätzen, vielfältig zwischen dem Getreyde, die Römische aber in Gärten wächset, im Junio und Julio blühet, jene wild herfür kommt und letztere ordentlich gezeuget wird; Ferner, daß beyde Florem radiatum haben, also in die vierzehende Classe gehören.

Beschreibung der Chamillen.

§. 8.

Ob sie nun schon beyde im Gebrauch sind, so hat doch der Gebrauch der Chamomillæ vulgaris einen grossen Vorzug vor der Chamomilla Romana; Ja es hat der ehemahlige gelehrte Doctor LUDOVICI dafür gehalten, daß man die Chamomillam Romanam gar nicht einmahl nöthig hätte, weil die vulgaris schon alles alleine zur Gnüge verrichten könnte oder von der Romana nichts besonders, noch prærogativisches könnte gemeldet werden, so die gemeine nicht auch, wenigstens eben so gut, wo nicht noch bes-

Vorzüglicher Gebrauch der Chamomillæ vulgaris.

 ser

ser, thäte. Ich will mich eben nicht hierein einlassen, weder dem Herrn LUDOVICI vollkommen Recht geben, noch ihm wiedersprechen, sondern deßhalb neutral verharren, indessen aber vors erste doch die Römische Chamillen, bey Seite setzen und eigentlich die Gemeine ferner abhandeln, aus keiner andern Ursachen, als weil sie in weit grösserem Gebrauche sind.

§. 9.

Von dem Wachsthum der Chamomillæ vulgaris.

Diß will ich incidenter nur mit wenigem vorher noch gedencken, daß die Chamomilla vulgaris gar öfters monströse zu wachsen pfleget, wie z. E. der Doctor FRIEBE in den Miscellaneis Naturæ curiosorum im dritten Jahre der ersten Decuriæ eine Speciem communiciret hat, und ich selbst vor etlichen Jahren eine angetroffen und zum Andencken abgezeichnet und infundirt verwahret habe.

§. 10.

Anmerckung von den gelben Partien des Disci in der gemeinen Chamillen-Blume.

BECKMANN will in seiner Physica curiosa per Microscopium observiret haben, als bestünden die gelbe Partien des DISCI in der gemeinen Chamillen-Blume aus lauter Punctulis capitatis, daran jede Flosculos stellatos, zum Theil auch Liliiformes, repræsentireten, allein ich kan dergleichen mit meinen Microscopiis eben nicht finden. Und ist uns auch eben an solchen Curiositäten nicht gar viel gelegen, weil sie keinen Nutzen haben.

§. 11.

Von dem Gebrauch der Chamillen-Blumen.

Dagegen hat diß einen bessern Nutzen, wenn man diese Blumen, statt der äusserlichen Figur in ihrem innersten kennet, und solche alsdenn am rechten Orthe und Zeit in der Medicin und Chirurgie anzuwenden weiß. Der gröste Gebrauch ist wohl unstreitig äusserlich und Chirurgisch, auch heute zu Tage ziemlich bekannt, wenigstens, daß es ein gar gewöhnlich Ingrediens

diens in Clysteribus, Balneis, Pediluviis, Fomentationibus, Cataplasmatibus, Unguentis, Emplastris, &c. sey; Hiernächst wird es allerdings auch innerlich, obgleich nicht so gar häuffig, indessen zur rechten Zeit gewiß mit Nutzen gebrauchet, ja es kommet mir vor, als wenn die Chamillen, insonderheit etwas recht specifiques oder signalisirend-kräfftiges vor alle Kranckheiten des Abdominis hätten oder als wenn sie wenigstens, als ein Specificum, vor die meiste im Unterleibe sich zutragende Maladien agireten. Die meisten Practici haben sie vortreflich gut befunden, in Colica, Calculo, in Affectibus flatulentis, in Torminibus, Doloribus renum, Lienis, Hepatis, Uteri, Coli, in Dysuria & Stranguria, &c. Gar viele brauchen es als ein Specificum carminativum; Man wird es auch allhier nach und nach mehr gewahr, was in England schon geraume Zeit her bekannt gewesen, daß so wohl die gemeine als Römische Chamillen ein Specificum antifebrile sind. Jedoch ich lasse von der Krafft und Würckung oder von der Applicatione Medicamentorum gerne andere sprechen, und will dagegen das meinige von der Beschaffenheit und denen PRÆPARATIS lieber erwehnen. Wer aber sonsten noch mehr weitläufftige Nachricht von der Medicinischen Krafft und Würckung dieser Blumen haben will, der darff nur ZORNS Botanologie nachsehen, so wird er ein ziemlich Register, um eine grosse Parthey Practicos aufzuschlagen, vor sich finden.

§. 12.

Von den Bestand-Theilen der Florum Chamomillæ vulgaris.

Von den Bestand-Theilen der Florum Chamomillæ vulgaris melden die Herren Bücher-Schreiber allerhand wunderlich Zeug, einige reden von einem Sale volatili oleoso, andere von einem Sale volatili & Sale fixo, wieder andere von einem Sale balsamico, LEMERY bleibt bey seinem halb exaltirten darzu vielen Oel und Sale essentiali, der Herr Doctor JUNCKER schreibet von Partibus oleosis svavibus sulphureis mucilagine interfu-

tersusis, als davon eben ihre Facultas leniendi, emolliendi, mitius resolvendi & roborandi herkäme und was dergleichen mehr ist. Monſ. TOURNEFORT gedencket eines Salis acidi, eines Salis ammoniaci, einer grossen Quantität Schwefel und so fort. Und was sollen wir uns hierbey lange aufhalten: Ein jeder kan es selbst probiren, ob er ohne Destruction und wie die Chamillen von Natur sind, ein Sal volatile, ein Sal fixum, ein Sal ammoniacum, einen Schwefel, vieles Oel und dergleichen gemeldete Dinge finden und beweisen können wird: Ich kan und weiß es abermahlen nicht, ich werde auch wohl niemahls etwas educiren oder separiren können, worinnen es nicht GOtt und die Natur geleget.

§. 13.

Besonderer Umstand bey den Chamillen-Blumen.

Es ist etwas besonders, daß, da die Flores Chamomillæ Romanæ mit den Floribus Chamomillæ vulgaris, dem Geruche nach und auch sonsten, ratione der Blume, mercklich unterschieden sind, wie denn die Römische, ausser dem Neben-Geruch, weit stärcker rüchen, als die Gemeine, beyderley dennoch in der Art und Proportion ihrer Partium constitutivarum bey nahe völlig und in allen Stücken übereinkommen: Sie bestehen beyde aus egalen Partibus solubilibus vel extrahibilibus und auch aus egalen Residuis oder terrestrisch-genaturten, solchen Theilen, welche weder mit einem Menstruo aquoso noch spirituoso zu extrahiren stehen. Die Partes, so man extrahiren kan, betragen in beyderseits trockenen Blumen, der Proportion nach, fünf achtel und die andern, so nicht zu extrahiren, drey achtel Z. E. in einer Untze Florum sind drey Drachmä Extracti spirituosi primi und zwey Drachmä Extracti aquosi secundi: In der umgekehrten Extraction bekommt man eine halbe Untze Extracti aquosi primi und eine Drachmam Extracti spirituosi secundi; Von Partibus remanentibus aber allemahl drey Drachmas. Auch alle diese extrahirte Dinge haben nichts sonderbares in sich, sondern alles vorzüg-

züglich, kräfftige, absonderlich das rüchende und eigentlich Chamillen-haffte specifique Wesen liegt abermahl auch bey diesen vegetabilischen Stücken im Oleo essentiali. Jedoch hat der Herr LEMERY auch hierinnen als ein Frantzose, wiederum gar sehr bey der Deutschen Wahrheit vorbey gespatziret, indem kein Mensch in der Welt von solchen Floribus, nach der Proportion, viel Oel, wie er deutlich saget, abscheiden oder erweisen kan, sondern es ist gewiß sehr wenig, nehmlich ein Pfund gemeine Chamillen geben ohngefehr einen Scrupel substantiell Oel; Die Flores Chamomillæ Romanæ dagegen etwas mehr, als welches der eintzige Unterscheid in beyderley Bestand-Theilen ist, und weßwegen die Römische Chamillen auch stärcker, als die andern, rüchen. Zu mercken ist es, daß im gantzen Disco, weder in den Floribus flosculosis, noch semi-flosculosis das Oleum essentiale vorhanden, sondern daß es eintzig und allein in Calyce residiret, so daß man in der Destillation wenig oder gar nicht auf gedachte Petala zu regardiren hat. Ferner ist zu mercken, ungeachtet es ohnedem bekannt gnug ist, daß absonderlich das Oleum essentiale Chamomillæ vulgaris an der Farbe überaus schöne blau ist. Es haben sich zwar eine Zeitlang einige Gelehrten, solcher Farbe halber, gestritten, so daß verschiedene gezweiffelt, daß es also blau von Natur oder von den blossen Blumen herkomme, wobey diese vorgeben, es käme eigentlich von Kupffer oder den küpffernen Destillir-Blasen her, darinnen es destilliret würde; Nachdem sich aber einige, so aus dem Zweiffel haben heraus kommen wollen, drüber gemacht, den Umstand gantz gewiß zu erfahren und selbige bey accurater Untersuchung und Bearbeitung es auch anders befunden, so wird es wohl heute zu Tage nicht so leichte jemand mehr glauben, daß solche blaue Farbe vom Kupfer dependire oder herkomme. Unter andern hat schon Anno 1664. der gelehrte Doctor SIMON PAULI so wohl frische, als aufgetrocknete gemeine Chamillen, durch den damahls lebenden Copenhagischen Apothecker HERFORD, NB. in lauter gläsernen

Instrumentis, um allen Argwohn vom Kupffer auf einmahl überhoben zu seyn, destilliren lassen, und von jedem ein schön blau Oel erhalten, als welches Experiment ich auch selbst vor langen Zeiten nachgemachet und also befunden; Folglich kan man diesen Soupçon gantz dreiste fahren lassen, hingegen versichert seyn, daß diß blaufarbichte Wesen etwas natürliches und bey den Chamillen eingebohrnes ist.

§. 14.

Ein anderer besonderer Umstand bey den Chamillen.

Annoch hat dieser SIMON PAULI einen andern besondern Umstand bey den Chamillen entdecket, dessen vor ihm, sonst niemand etwas erwehnet, nehmlich er hat etwas offenbar salinisches decouvriret, und zwar folgender Gestalt, wenn man gemeine Chamillen-Blumen mit Wein infundiret, digeriret, hernach gar coquiret, exprimiret, das Expressum von neuem mit andern Blumen infundiret, digeriret, kochet, durchpresset, und solches zum dritten oder vierten mahle wiederholet, so schmeckt zuletzt diß Decoctum Chamomillæ vernehmlich saltzicht. Ich habe auch diß Experiment nachgemachet und in allen also befunden. Nun schmecket es meiner Zunge einiger massen gemein-saltzicht oder nach etwas Sal commune, weßwegen ich dann weiter gegangen und davon auch gerne rechte Gewißheit haben wollte: Ich habe demnach das Infusum decoctum, so gut ich gekonnt, abgekläret, filtriret und mit einer Solutione Lunæ in Aqua forti, deßgleichen mit einer mit solchem Menstruo gemachten Solutione Mercurii vivi confundiret, zu sehen, ob es diese beyde Solutiones præcipitiren, aus der ersten eine Lunam cornuam und aus der andern einen Mercurium sublimatum constituiren wollte, wie das Sal commune sonsten zu thun gewohnet ist? die Præcipitationes sind auch erfolget, aber weder eine Luna cornua, noch etwas vom Mercurio sublimato in Prosequirung der Experimenten. Daher ich schlüssen muß, daß solch saltzicht Wesen kein völlig rein Sal com-

commune sey, wie denn auch eben keine rechte Reinlichkeit des Experimenti allhier erwartet werden kan, weilen selbst im Weine weinsteinicht-saltzichte Theile vorhanden, als welche (nach meinem Erachten) selbst zu den saltzichten Geschmacke etwas concurriren können: Indessen schmeckt es doch anders als gekochter Wein alleine, in Ansehung des Saltzes, ohne auf die Extractmäßige Theile zu reflectiren.

§. 15.

Von denen Præparatis Chamomillæ.

Wir wollen nun mit wenigem noch die Præparata von unserm Subjecto vor uns nehmen: Wozu die so wohl gemeine als Römische Chamillen bey andere Compositiones kommen, will ich nicht einmahl erwehnen, weilen dabey weiter nichts, als die allbereits gnugsame bekannte Miscirungen und Proceduren vorkommen, theils, wenn sie unter andere Species zerhackt oder zerpülfert, theils auch, wenn etwa ein oder das andere Oleum Chamomillæ mit drunter kommet; Sondern ich will nur simplement derer Præparatorum Chamomillæ an und vor sich alleine gedencken: Solches sind zuförderst beyderley Olea, die Aqua destillata, die Infusa und Essentiæ; Denn vom Sale fixo & Syrupo Chamomillæ mag ich auch nichts erwehnen.

§. 16.

OLEUM CHAMOMILLÆ DESTILLATUM.

Wie OLEUM CHAMOMILLÆ DESTILLATUM zu verfertigen, darf ich nicht erst sagen, ausser dieses, daß es leider fast überall mit Oleo Terebinthinæ verfälschet wird, oder die Chamillen mit Zusatz von Terpenthin destilliret worden sind, vermuthlich allhier deßhalb besonders, weil es, wie man vorhin vernommen, so gar überaus wenig giebt, so, daß ein aufrichtig Oleum Chamomillæ gewiß theuer gnug zu stehen kommet, und, im Preise, das Oleum Cinnamomi gar leichte übertreffen kan. Weil nun aber solch Oel vielfältig innerlich gebrauchet wird, und

denn auch schon seinen Nutzen hat, so ist es wohl billich, daß, ob es gleich noch so theuer, solches dennoch reine, ohne Terpentin oder irgends einen andern Zusatz destilliret werde, dabey denn weiter nichts zu observiren, als daß man die Flores vorher infundire und macerire, so bekommt man ein schön Oel.

§. 17.

Warum das blaue Wesen bey dem Oleo Chamomillæ destillato so leichte davon schleicht.

So schöne blau aber, als die Farbe ist bey diesem Oleo destillato, so leichte schleicht sich das blaue Wesen gantz unvermerckt davon, so, daß das schönste, anfänglich dunckel-blau gewesene Oel zuletzte gantz bräunlich oder grünlich-gelbe wird. Der gelehrte Herr geheime Rath Hoffmann in Halle ist der Meynung, daß ein gutes, reines und aufrichtiges Oleum Chamomillæ destillatum sich nicht länger, als ein Jahr lang blau halten könne, und spricht dabey: Wenn es länger blau bliebe, so wäre es ein infaillible Kennzeichen, daß es verfälschet sey; Allein es irret dieser sonst wackere und erfahrne Mann hierinnen, und kan sich hiebey zum Theil der Klügste betrügen; Zum voraus sage ich, daß

1) diß kein Kennzeichen sey eines aufrichtigen und guten Oels, wenn die blaue Farbe, nach Verlauf eines Jahres davon gezogen,

2) Daß auch die längere Daurung und Verharrung der blauen Farbe abermahls kein Kennzeichen abgebe, als wäre das Oel verfälschet;

Beyde Umstände können sich bey aufrichtigem und verfälschtem Oele zutragen, ohne daraus etwas zu schlüssen: Es hat aber mit der gantzen Sache eigentlich diese Beschaffenheit: Wenn ich ein blau Oleum Chamomillæ in einem Glase aufs festeste zumache und nach aller Möglichkeit, vor Hinzukunft der Luft bewahre, auch also verwahret und unaufgemacht stehen lasse, so wird es sich zwey, drey und mehr Jahre beständig blau erhalten, und zwar das

das aufrichtige noch länger, als das verfälschte, wie es zum Theil der vorgedachte SIMON PAULI auch schon erfahren hat; Soferne ich es aber nicht feste gnug verstopfet, verbunden oder vor der Luft verwahret, oder so ferne ich auch nur das verwahrte Glaß ein, zwey oder mehrmahle aufmache, Luft drein lasse, ja so ferne selbst in dem noch so feste verstopftem Glase nur viel Spatium, Vacuum oder Luft, und das Glaß nicht recht voll ist, so vergehet das blaue gar bald und gantz insensiblement, es mag aufrichtig oder verfälscht Oel seyn, es ist gleich viel, die Farbe verschwindet, das rückständige Oel wird grün, gelb, braun, schwärtzlich, weißlich, wenigstens von gantz anderer Farbe; Es befremdet und setzt manchen in Verwunderung und Gedancken, so, daß derjenige, der von dem Umstand der hierbey würckenden Luft nicht informiret ist oder solches nicht selbst observiret hat, sich in seinem argumentiren und præsumiren leichte vergehen kan.

§. 18.

OLEUM CHAMOMILLÆ COCTUM.

Das zweyte Oleum Chamomillæ officinale vel usuale ist das OLEUM CHAMOMILLÆ VEL CHAMÆMELINUM COCTUM. Daß man insgemein frische Flores Chamomillæ vulgaris mit Oleo Olivarum in einer Pfanne so lange kochet, bis alle Wässerigkeit verflohen und das ins Wasser getropfte Oel nicht mehr prietzelt, sondern sanfte und stille, wie ein gantz reines, von Wasser befreyetes Fett, verbrennet, hernach solch gekochtes Oel coliret oder wohl gar exprimiret, und auf solche Weise diß Oleum coctum zubereitet wird, ist vermuthlich einem jeden bekannt; Dem ungeachtet will ich doch diß hinzufügen, daß ich vor mein Theil nicht sonderlich absehen kan, was etwa das Oleum Olivarum hierdurch sollte gebessert, oder was vor kräftiges aus den Chamillen, bey dieser Kocherey, sollte ins Baum-Oel hinzu gekommen seyn: Ich habe gesaget, alles kräftige und characteristische von den Chamillen läge in dem Oleo essentiali; Da aber bey der

Kochung der Blumen solch Oel gäntzlich in die Luft gejaget wird, gleichwie mans gemeiniglich überall rüchen kan, wenn Oleum Chamomillæ gesotten wird, so wüste ich nicht, was nun vor kräftiges zurück bliebe: Von Extract-mäßigen Theilen nehmen die Olea expressa selten viel in sich; Wenn aber auch diß allhier geschähe, so würde es nichts helffen, weil die Extracta Chamomillæ, ohne Oleo essentiali, nichts nutze sind. Vielleicht hat diß mancher schon gemercket, daß im Oleo Chamomillæ cocto nichts sonderbares vorhanden, dahero vermuthlich gar viele von der allgemeinen Kocherey abgegangen, ja dahero bey diesem schlechten Præparato so vielerley veränderte Manieren der Zubereitung, nach und nach, entstanden, so daß ich sagen könnte, das Oleum Chamomillæ wird wohl auf zwantzigerley Art verfertiget, da der eine immer gedencket es besser, als der andere, oder aufs kräfftigste zu machen. Z. E.

1) Einige machen solch Oel von frischen Blumen alleine,

2) andere von frischen Blumen und Kraute zusammen, abgestreifft von den Stengeln,

3) andere nehmen keine frische, sondern getrocknete Blumen und sprechen: Allhier wäre kein Wasser, sondern da gienge das Oel gleich ins Baum-Oel und brauchte man auch nicht so viel Kochens.

4) Wieder andere nehmen oberwärts abgehackte Blumen, sammt den dran sitzenden obersten Blättern beydes aufgetrocknet zusammen.

5) Einige infundiren es und lassen es also bloß in der Kälte stehen, sagend, da bliebe alle Kraft dabey, und verröche sich nicht das geringste,

6) andere digeriren es im Balneo Mariæ vel Balneo Vaporis.

7) Wieder andere in warmen Sand,

8) und noch andere nach der alten Weiber Recept an der Sonnen.

9) Ei-

9) Einige und zwar die meisten machen es per coctionem und diß wiederum entweder von frischen oder von trocknen Blumen.

10) Ferner nehmen einige gar nur die Flores flosculosos vom Disco und werffen das andere weg.

11) Einige coliren es ohne Expression,

12) andere aber exprimiren es,

13) Einige sind mit einer eintzeln Infusion oder Decoction zufrieden,

14) andere aber cohobiren es zwey, drey, vier oder mehrmale,

und was der Methoden mehr sind, wobey ein jeder immer seine imaginirte Raison hat, daß er den besten Weg gehe. Vor meinen Theil würde ich zu erste mein Baumöl alleine von seiner in sich habenden Wässerigkeit befreyen, alsdenn trockene Blumen nehmen, beydes zusammen in ein verdeckt Geschirre thun und eine Zeit lang digeriren, hernach kalt exprimiren, das Oleum expressum wohl wieder von neuem mit andern Blumen, wie vorher infundiren, digeriren und endlich abermahl exprimiren. Ich dächte, so hätte man noch ein ziemlich gutes Oleum, im Fall es sonsten zu was besonders gut seyn sollte, so müste es dieses seyn; Jedoch kan mirs gleich viel gelten, wenn andern andere Manieren besser behagen.

§. 19.

AQUA CHAMOMILLÆ.

Bey Destillirung der Chamillen, und Verfertigung des Olei essentialis erlangt man auch eine kräftige AQUAM CHAMOMILLÆ, im Fall die Destillation ohne Zusatz, und mit Chamillen alleine, verrichtet worden.

§. 20.

ELEOSACHARUM CARMINATIVUM.

Man kan auch mit dem Oleo puro destillato und Zucker ein ELEOSACHARUM CARMINATIVUM machen.

§. 21.

§. 21.

ESSENTIA CHAMOMILLÆ.

Die ESSENTIA CHAMOMILLÆ, wird eher von Floribus Chamomillæ Romanæ, wie eine andere Essentia simplex durch Infusionem & Digestionem verfertiget, deßgleichen die Essentia carminativa WEDELII.

§. 22.

INFUSA & SPIRITUS ABSTACTITII CHAMOMILLÆ.

Die INFUSA werden mit Wein, Bier oder Wasser angestellet, jedoch meistentheils mehr mit Römischen, als gemeinen Chamillen, wiewohl dergleichen auf eines jeden Erfahrung und Observation, auch veränderte Umstände bey den Krancken, ankommt, dabey denn, nach Gutfinden auch allerhand andere Dinge, zum Exempel in Fiebern Saltze und so weiter können addiret werden. Die SPIRITUS ABSTRACTITII CHAMOMILLÆ sind auch von keiner besondern Kraft, sondern meist leere Spiritus Vini.

§. 23.

Zu wie vielerley Compositiones Flores Chamomillæ kommen.

Im Brandenburgischen Dispensatorio kommen die Flores Chamomillæ vulgaris zu neunzehenerley Dinge, insonderheit aber zu lauter Externa, als Unguenta, Emplastra, Species, Olea, &c. Dagegen kommen die Flores Chamomillæ Romanæ zu lauter Interna und etwa nur zu einem oder ein paar Externa: Diese letztere kommen zu verschiedene Aquas compositas, Essentien, 2c.

§. 24.

Es wird eine Dissertation de Chamomilla zum nachlesen angeführet.

Endlich kan ein Liebhaber auch die 1700 von Johann Daniel Schefern in Straßburg gehaltene Dissertation de Chamomilla nachlesen und sehen, ob er deßhalb einige dienliche mehrere Nachrichten von Chamillen-Medicamentis & Compositionibus antreffen möchte, die ihm in Praxi medica & chirurgica Nutzen schafften?

Register

des ersten Theils des zweyten Bandes.

A.

B.

Bier

BRYONIA

C.

CERE-

D.

Dill.

E.

Eppich,

Eßige,

F.

G.

H.

J.

K.

N.

O.

Pul-

R.

S.

T.

U.

V.

W.

Wasser.

Z.

D. Caspar Neumanns,

Ehemaligen Königl. Preußischen Hof-Raths, Professoris der Chymie und Decani bey dem Collegio Medico-Chirurgico, Mitgliedes des Königl. Preußischen Ober-Collegii Medici zu Berlin, Adjuncti der Römisch-Kayserl. Akademie, deßgleichen der Königl. Groß-Brittannischen und Königl. Preußischen, wie auch Päbstlichen Akademie der Wissenschaften Mitgliedes,

CHYMIÆ MEDICÆ DOGMATICO - EXPERIMENTALIS, TOMI SECUNDI PARS SECUNDA;

oder

der gründlichen und mit Experimenten erwiesenen Medicinischen

Chymie,

des zweyten Bandes

in welchem

Die Chymische Untersuchung der meisten zum Pflantzen-Reiche gehörigen Materien enthalten ist, und gezeiget wird, wie deren natürliche Mischung zu entdecken und was für Artzneyen davon verfertiget werden können,

Zweyter Theil.

Herausgegeben
von
D. Christoph Heinrich Kessel.

Mit Königl. Polnischen und Churfürstlich-Sächsischen, wie auch Königl. Preußischen und Churfürstlichen Brandenburgischen allergnädigsten Privilegiis.

Züllichau, in Verlegung des Waysenhauses, bey Johann Jacob Dendeler.
1751.

Vorrede.

Dem geneigten Leser überreiche ich in diesem zweyten Theile des zweyten Bandes abermahls **Viertzig Abhandlungen** als eine Fortsetzung der von meinem seel. Vetter angestellten Untersuchung der meisten zum Pflantzen-Reiche gehörigen Materien.

Wer die von Beschreibung der Vegetabilien handelnde Schriften etwas genauer untersuchet, wird befinden, daß darinnen noch **keine recht gründliche Kenntniß** derer zum Pflantzen-Reiche gehörigen Materien vorgetragen worden, daran doch **ungemein viel** gelegen ist, besonders da uns das Pflantzen-Reich nicht allein **den grösten Vorrath der Artzney-Mittel**, sondern auch **viele Nahrungs-Mittel** darreichet, deren gründliche Untersuchung aber vor den Zeiten des seel. Verfassers **von vielen Chymicis** entweder gar versäumet oder sehr unvollkommen und irrig veranstaltet worden. Diejenigen Schriften welche die zum Pflantzen-Reiche gehörigen Materien abhandeln, legen gnugsamen Beweiß hievon ab.

Die mehresten Chymici der ältern Zeiten, auch viele neuere sehen die Chymie eintzig und allein als eine Schmeltz- und Scheide-Kunst vor mineralische Materien an. Wie irrig und ungegründet aber dieser Satz sey, sehen diejenigen

gen leicht ein, denen nicht unbekannt ist, **daß nicht alle Artzney-Mittel einzig und allein aus dem mineralischen sondern auch aus dem vegetabilischen und animalischen Reiche hergenommen werden**, folglich ist die Chymie eine Scheide-Kunst nicht allein vor mineralische, sondern auch vor vegetabilische und animalische Materien.

Wie nothwendig und nützlich wäre es demnach gewesen, wenn sich mancher Chymicus nicht allein mit dem mineralischen Reiche beschäftiget, sondern auch **das vegetabilische und animalische Reich** ordentlich untersuchet und deren so vielerley Materien mit Bedacht bearbeitet hätte? Gewiß wir würden **unbeschreibliche Vortheile** erlanget haben, und es müste in der Medicin, Chirurgie und Pharmacie **gantz anders** aussehen, indem wir von jeder Materie **eine rechte Kenntniß** haben würden. Allein man hat sich mit Untersuchung dieser Materien nicht beschäfftigen wollen, unter dem Vorwand, derglei-

chen Materien wären **keine chymische Subjecte**, und folglich ist man in der Unwissenheit geblieben.

Eben daher ist es gekommen, daß man den Vegetabilien so viele, ja unendliche Kräffte beyleget, davon jedoch die Erfahrung ein anderes lehret; Hätte man aber **gründliche Untersuchungen** mit den zum Pflantzen-Reiche gehörigen Materien vorgenommen, so würde man aus deren ordentlichen und sorgfältig angestellten Bearbeitungen **eine rechtschaffene Erkenntniß** erlanget haben, folglich würde man auf solche Weise derselben medicinischen und chirurgischen Nutzen **gründlich** beurtheilen können, statt dessen, daß man die Kräffte der Vegetabilien zu erdichten sich bemühet und andern so hievon Unterweisung begehret haben, falsche Begriffe beygebracht hat.

Daß man sich mit Untersuchung der Vegetabilien so wenig Mühe gegeben, scheinet wohl keine andere Ursach als diese zu seyn, daß man diejenige Nachrichten so uns unsere Vor-

Vorfahren hievon hinterlassen, von Zeit zu Zeit als wahr angenommen und keiner mehreren Untersuchung werth geachtet. Wie so viele vegetabilische Materien hat man nicht, ohngeachtet sie viele hundert Jahre lang verführet worden, gebrauchet, davon wir vor den Zeiten des seel. Verfassers keine gründliche Nachricht erlanget hatten. Alles so wir von den meisten Vegetabilien wußten, bestand darinnen, daß wir zur Noth überhaupt sagen konnten: Diß kommt aus Ost-Indien, diß aus West-Indien und so weiter, dagegen war uns der besondere Ort unbekannt, am allermeisten aber was es sey oder von was vor einem Gewächse es herkomme? Ereignete sich nun dieser Mangel der Kenntniß der Herkunft der zum Pflantzen-Reiche gehörigen Materien betreffend, so ereignete er sich insonderheit in Absicht auf die Beschaffenheit des wahren physicalischen Zustandes der Vegetabilien. Auch diese Unwissenheit rührte von nichts anders her, als daß unsere Vorfahren aus Mangel einer genauen Erkenntniß in der Chymie die eigentlichen Bestandtheile der vegetabilischen Materien zu erforschen nicht fähig waren, folglich die Vegetabilien,

lien, nach den Begriffen so sie von ihnen hatten, anwendeten, weil sie glaubten, daß alle und jede Theile der Vegetabilien kräftig und artzneyisch wären, dannenhero von keinen sonderbar gekünstelten chymischen Artzneyen wusten. Kräuter und Wurtzeln, als welche nicht allein ihre Artzney sondern auch zugleich ihre Nahrungs-Mittel waren, gebrauchten sie entweder so an sich selbst oder aber liessen Träncke davon zubereiten und verordneten von beyden sehr grosse Doses. Nachdem aber diese Methode die Vegetabilien einzunehmen vielen einen nicht geringen Eckel, wo nicht gar ein Brechen verursachte, massen man mit der grossen Menge Tranck und Kräuter-Pulver nicht fertig werden konnte, so muste man bedacht seyn, ein Mittel auszufinden wie die Vegetabilien in wenigerer Dosi zu gebrauchen wären, da man denn darauf fiel, vermittelst der Chymie diesen Endzweck zu erreichen, um von den Kräutern, Wurtzeln und andern vegetabilischen Theilen das Kräftige und Artzneyische zu scheiden, und auf solche Art den Krancken die Vegetabilien beyzubringen nicht allein weit angenehmer zu machen, sondern auch da sie in geringer Dosi verordnet

ordnet wurden, weit geschwindere Hülffe damit zu verschaffen sich bemühete. Dieser Vorsatz würde auch gewiß nicht wenige Vortheile zuwege gebracht haben, dafern man nur eine richtige Methode die kräftige und artzneyische Theile der Vegetabilien vermittelst der Chymie zu scheiden, angewendet hätte, allein da man alle Vegetabilien vermittelst der trockenen Destillation im offenen Feuer bearbeitete, so konnte es nicht anders seyn, als daß man auch einerley Producta von allen und jeden Vegetabilien erhielte, die niemahls als eigentliche Bestandtheile in ihnen enthalten waren, sondern vermittelst dieser heftigen Operation, als wodurch die Mischung aller Vegetabilien zerstöret wird, erzeuget wurden: Und auf solche Weise wollte man keine fernere Untersuchungen mit den Vegetabilien anstellen, sondern man begnügte sich dasjenige, so andere hievon geschrieben hatten, von Zeit zu Zeit als wahr anzunehmen.

Hiedurch ist der seel. Verfasser bewogen worden,

eine gründliche Kenntniß von den Vegetabilien zu ertheilen, welches er in seiner chymischen Untersuchung der meisten zum Pflantzen-Reiche gehörigen Materien mit vieler Deutlichkeit und Gründlichkeit gethan hat. Hievon wird auch gegenwärtiger Theil den geneigten und aufmercksamen Leser überzeugen, und zweifele ich nicht, daß er mit gleichem Beyfall als die vorigen werde aufgenommen werden.

Der geneigte Leser gehabe sich wohl, und bleibe mir ferner gewogen. Geschrieben Berlin kurtz vor der Leipziger Oster-Messe 1751.

Kessel.

Inhalt.

Das erste Capitel.

Das zweyte Capitel.

Das dritte Capitel.

Das vierte Capitel.

Das fünfte Capitel.

Das sechste Capitel.

Das siebente Capitel.

Das achte Capitel.

Das neunte Capitel.

Das zehende Capitel.

Das eilfte Capitel.

Das zwölfte Capitel.

Das dreyzehende Capitel.

Das

Das

Das erste Capitel.

DE CHINÆ RADICE

oder

von der Chinå Wurtzel.

§. 1.

In diesem Capitel will ich ein ausländisch vegetabile vornehmen, selbiges betrachten, bearbeiten und abhandeln, um am Ende auch hievon einen vernünfftigen Schluß zu machen, in wie weit und auf was Manier solches in Medicinischer Anwendung nützlich zu gebrauchen stehe, oder aber zu verwerffen sey. Solches Subjectum soll seyn die CHINA, nicht die China Chinæ oder deren Rinde, sondern die Radix Chinæ oder Chinå-Wurtzel, als die insgemein, mit dem Worte China alleine also bedeutet und verstanden wird, dagegen bey der andern wenigstens das Wort China noch einmahl muß wiederhohlet und China Chinæ gesaget werden.

Von der Chinå Wurtzel.

§. 2.

Wie vielerley Chinä-Wurtzeln seyn.

Man hat der Chinä Wurtzeln überhaupt zweyerley, 1) eine Orientalische, 2) eine Occidentalische, eine Asiatische oder Ost-Indische, und eine Americanische oder West-Indische.

§. 3.

Benennung der Orientalischen Chinä-Wurtzel.

Die Orientalische, asiatische oder Ost-Indische wird genannt von den ältern Botanicis folgender massen: Chinæa Radix, China Radix, Chinensibus Lampatan, Lampatam, Lampata, et Lampaton dicta Fragosii CASPARI BAUHINI in Pinace, Cina alias China MATTHIOLI, Radix China GARZII, ACOSTÆ, Chinna seu Cinna CÆSALPINI Radix Chinæ officinalis abermahls von CASPARO BAUHINO und Chinæ Radix von JOHANNE BAUHINO, China Lac. LOBELII, CASTORIS, China vel Schina TABERNÆMONTANI Und so noch mit andern kleinen variationibus von andern Authoribus mehr. Sonsten aber auch von HERRMANNO Smilax aspera, Chinensis Lampatan; Von den neuern Botanicis aber wird die Pflantze unter die Species Senecionis gerechnet: Dahero von COMMELIN und BOERHAVE Senecio asiaticus, Jacobææ folio, radice lignosa, China officinarum dicta geheissen. Doctor SWALWE, so ein habiler Botanicus und in Holland eine dissertation von dieser Wurtzel gehalten, hat die Pflantze characterisiret (weil er sie selbst im Wachsthum gesehen:) *Senecio Sinensis, folio Dentis Leonis, flore aureo, radice crassa et nodosa, vulgo China officinarum dicta.*

§. 4.

Von der Occidentalischen Chinä-Wurtzel.

Die Occidentalische, Americanische oder West-Indische ist *Smilax aspera, fructu nigro, radice nodosa, magna, levi, farinacea, China dicta SLOANE.* Jupicanga Brasiliensibus, vulgo Radix Chinæ PISONIS. Olcacatzan Pahvatlanica, China Mexicana HERNANDEZ. Smilax viticulis asperis virginiana, foliis angustis, lævibus, nullis auriculis prædita PLUKENETTI. China spuria nodosa CASPARI BAUHINI. Pseudo-China radix CLUSII. China, Cina, Cinna, Chinna, Chinæ, Schina et Chinæ radix occidentalis Chabr. Und so könnte ich noch mehr als

zwan-

zwantzig Synonyma von andern Authoribus anführen, wenn ich weitläufftig seyn wollte oder es nöthig wäre.

§. 5.

Beschreibung der China-Wurtzeln.

Ich will mich nicht erst einlassen, eine simple Beschreibung von beyderley Pflantzen zu geben, sondern nur, *ratione* der Wurtzel zuförderst so viel sagen, daß die Orientalische Wurtzel inwendig mehr **blaß-roth**, die Occidentalische hingegen mehr **bräunlich-roth** aussiehet, auch die letztere eher kleiner, ungerader, zaserichter, hockerichter und schlechter, als jene ist. Wenigstens wird in Deutschland und hiesigen Gegenden die **Orientalische** der Occidentalischen **vorgezogen** und fast alleine gebrauchet, dahero ich dann auch die Occidentalische bey Seite setzen und von der **Orientalischen alleine** handeln, also auch von deren Pflantze noch etwas weniges erwehnen will, weil solche vermuthlich gar wenigen mag beschrieben worden seyn.

§. 6.

Wie die Pflantze von der Ost-Indischen China beschaffen.

Die **Pflantze von der Ost-Indischen** und allhier officinalen China hat dicke, undulirte, und dem Denti Leonis nicht ungleiche **Blätter**, so die Länge einer Spanne und die Breite von 4 queer Fingern haben: Jedes Blat hat einen einzigen, jedoch sehr dicken und carnösen Nervum, der grünlich weiß ist, und durchs gantze Jahr bis zur Spitze hinan lauffet, oberwärts wenig, unterwärts aber starck herfür raget; oben ist das Blat grünlich, und unten grünlich-weiß, das gantze Blat aber ist am Rande, um und um mit einer gantz dunckel purpurfarbenen Linie eingefast, deßgleichen Farbe auch der aus der Mitte des Blattes kommende Stengel ist, so zwey bis drey Spannen lang hoch und daran dann wieder kleine Neben-Stengelchen und Stiele vorhanden zu seyn pflegen, auf deren Extremitäten die gold-gelbe Blumen, so blosse Flores flosculosi sind, herfürkommen und um welcher willen dieses Gewächs in TOURNEFORTS 12. *Classe* bey die andere Species Senecionis kan placiret werden: Jeder Flosculus hat seinen *Embryonem* und welche Embryones auf die letzte in *semina papposa* abgehen. Der Calyx ist monophyllos, gleichauf rund, zerkerbt und grünlich weiß, unterwärts, da er am Stengel feste sitzet, etwas wollicht; Die gantze

Blume aber in ihrer Circumference ohngefehr von der Grösse eines Ducatens. Man hat biß dato kein recht Kupfer davon.

§. 7.

Beschaffenheit der Wurtzel wenn sie noch frisch ist.

Was nun die Wurtzel selbst anbetrifft, so ist selbige, wenn sie noch frisch ist, sehr carnoese oder safftig, ferner ungleich, von verschiedener Grösse, mit vielen Tuberculis versehen, welche mit der Zeit zum Anwachs neuer Wurtzeln ausschlagen, sie ist ferner, hin und wieder, voller zarten Zasern und gleichsam krausen Haaren, dadurch sie ihre Nahrung und Feuchtigkeit anziehet. Wenn man sie mitten durchbricht, so ist sie von Farbe weiß-röthlich: Wenn diese Wurtzel im Mertz verpflantzet oder gestecket wird, so schlägt sie in Zeit von einem Monath, nehmlich im April, schon aus, so daß sie am Ende des Maji oder Anfang Junii allbereits blühet. Sie liebet nicht nur ein trucken Erdreich, sondern auch ziemlich warme Sonne und Lufft, und muß in Europa des Winters absolute im Gewächs- oder guten Glaß-Hause erhalten werden. Sie wächset in Europa in allen Stücken eben so, wie in Ost-Indien, bloß ist dieser Unterscheid, daß in Indien die Blumen und Blätter grösser sind, als allhier in unserm Climate.

§. 8.

Wo die Wurtzel in Asia wächset.

In Asia wächset sie an sandigten Oertern, am allerhäufigsten in dem Lande China, als davon auch wohl der Nahme herkommt; ausser dem aber auch noch in Malabar, Cochin, Cranganor, Culan, Tanor und andern Ländern dortherum und ist also diß ganz falsch, was in den Büchern stehet, wenn sie schreiben, die Radix Chinæ wachse in Pfützichten Oertern, wie Rohr, wäre eine Species Iridis, oder wenn andere sagen: sie hätte Blätter wie Pommerantzen-Blätter. Die Chinesische Provinz, in welcher diese Pflanze am meisten wächset, gränzet an Scythien, nach den See-Gegenden zu, und heissen die Chineser die Wurzel Tu-fo-lim. Wunderlich ist es, daß diß Gewächse in diesem Theile der Welt im Junio und Julio, in America aber fast das ganze Jahr durch blühet, so daß nach Verblühung einer Blume immer wieder eine neue herfürkommet; übrigens aber ist die Occidentalische mit der Orienta-

entalischen ratione foliorum, florum et seminum wenig oder gar nicht, sondern nur bloß von Seiten der Wurtzel unterschieden, als welche wie schon gemeldet, weit röther von innen, als die Orientalische ist, und ohngefehr wie Radix Bistortæ, der Farbe nach, inwendig aussiehet: auswendig ist die Americanische mit lauter Circuln oder geniculis umgeben, und pflegt sie gemeiniglich länger, knotichter und noch ungerader, dabey etwas dünner, denn die Asiatische zu seyn. Die meiste Americanische kommt von Neu-Spanien, Mexico, Peru, sonsten aber auch von einigen Englischen dasigen Oertern her.

§. 9.

Von der orientalischen China-Wurtzel.

Meines Wissens hat der eintzige ETTMUELLER, die Americanische der andern fürgezogen; dagegen fast alle andere Medici die Orientalische *Radicem Chinæ vel Senecionis sinensis*, der Americanischen, vorziehen, und welches auch eigentlich unser vorhabendes Subjectum ist, absonderlich da ich allhier keine West-Indische Wurtzeln einmahl bekommen kan.

§. 10.

Beschaffenheit der trockenen Radicis Chinæ.

Diese, unsere zu uns kommende truckne *Radix Chinæ vel Radix sinica* ist ziemlich groß, dicke, dabey voller Knoten und Huckern, die ob sie sie gleich hin und wieder abgeschnitten und geputzet, dennoch die Wurtzel, wie bekannt, sehr unegal, krumm und scheeff machen oder verstellen: Auswendig ist sie röthlich-braun, auch wohl schwärtzlich-oder recht braun, inwendig etwas röthlich weiß, sonsten ziemlich schwer, mittelmäßig compact, von holtzicht-mehlichter Textur, hin und wieder etwas resinöse, übrigens von gar keinen Geruch, noch sonderlichen, ausser etwas wenigen adstringirenden Geschmacke.

§. 11.

Wer den grösten Handel damit treibet.

Den grösten Handel treibet die Holländisch-Ost-Indische Compagnie damit, und kommet die Wurtzel in Säcken darinnen 125 Pfund eingepackt heraus, vor welch einen Sack voll die in Batavia wohnende Kaufleute denen Chinesern, als welche die Wurtzel gemeiniglich im November colligiren, waschen, saubern, trucknen und in solche Säcke packen, 4 holländische Gulden, dann und wann

etwas mehr, und wenn sie sehr theuer ist, 4 Reichsthaler bezahlen, so daß auch diese Drogue der Compagnie ein ziemlich Profitchen abwirft.

§. 12.

Wie eine rechte gute Radix Chinæ beschaffen seyn soll.

Eine rechte gute Radix Chinæ soll demnach so viel als möglich, frisch, und zuförderst nicht wurmstichig oder gar zu leichte seyn, sondern dichte und schwer, dick und feste, wenn man sie zerbricht, nicht staubicht, sondern etwas fettig oder resinöse scheinend, dabey ohne Geruch und ohne Geschmack seyn.

§. 13.

Welchergestalt die wurmstichige China auf- und auszuputzen.

Nachdem aber diese Wurtzel, wegen ihrer mehlichten **Textur**, von Natur leichte **wurmstichig** zu werden inclinirет, und auch mehr als zu wurmstichig wird, benebst solch wurmstichig Guth nicht recht Kauffmanns Guth ist, und die holländische Kaufleute erfahren, daß sie entweder solche gar nicht loß werden oder aber doch weit wohlfeiler, als eine noch völlig gesunde und dichte, loßschlagen müssen, so haben sie, wie leider auch sehr viele andere Betrügereyen in den Materialien mehr, also auch hier bey dieser Wurtzel auf allerhand Lopjes und Kunst-Griffe gedacht und heute zu Tage Mittel und Wege gnug ausgefunden, **um liederliche wurmstichige Chinam wieder sauber auf- und auszuputzen** und vor gute zu verkauffen. Ich bin in Amsterdam ein mahl per hazard in ein Hauß gerathen, allwo eine rechte Fabrique von dergleichen Sachen zu practiciren war, da machten sie Asam fœtidam, Gummi Carannæ, Castoreum, Moschum, Trochiscos de Vipera und allerhand: Unter andern sassen an einem niedrigen Tische 6 Personen die Radices Chinæ exesas wieder zu rechte machten, so daß sie aussahen als kämen sie erst den Augenblick aus China heraus. Sie hatten eine mit etwas Tragant angestossene Massam von Puluere Radicis Chinæ und Boli armenæ gemacht, und da sie mir ziemlich schwer vorkam, so glaube ich sicherlich, daß gar etwas von dem subtilen Lithargyrio, um das Gewichte zu geben mit drunter war; Diese Massa sahe, wenn sie trucken war, perfect wie die Radix Chinæ von innen, so weiß-röthlich aus; hiermit schmiereten diese Fabricanten

vors

vors erste alle Löcher, da sie nur zukommen konnten, recht künstlich zu, hernach wurde es an solchen Gegenden mit etwas, mehr dünnern, überall verpinselt, damit es überall einerley aussahe. Wann es nun recht trucken, so hatten sie wieder eine andere roth-bräunliche Tinctur, damit sie sie über und über anstrichen. Endlich wurde es oberwärts mit Seiffe gerieben und zuletzt hin und wieder frisch angeschnitten, (davon sie die Abgänge wieder pulverisirten und unter die Massam nahmen) so sahen sie recht schöne, frisch, mässig-glänzend und wie die beste Wurtzel aus, hatten auch ziemlich ihr Gewichte und war von äusserlichen Ansehen nicht der geringste Tadel daran.

§. 14.

Verschiedene Benennungen der Wurtzel.

Die Franzosen nennen die Wurtzel Esquine, die Engeländer China-Root, die Deutschen zwar auch gemeiniglich **China-Wurtzel**, an einigen Orten aber auch Schweiß-Wurtzel oder Bocken-Wurtzel, welches letztere aber von Rechts wegen nicht Bocken-Wurtzel, sondern **Pocken**-Wurtzel heissen sollte, weil sie am meisten zu den Frantzösischen Pocken gebraucht wird.

§. 15.

Von dem Gebrauch der Radicis Chinæ

ANDREAS VESALIUS hat schon Anno 1546. einen **Tractat** *De usu Radicis Chinæ* so in Folio gedruckt worden, geschrieben, so daß man will, der Käyser Carolus quintus wäre damit curiret worden und hätte sie zum ersten Anno 1535. gebrauchet, dahero sie wenigstens schon über 200 Jahr in Deutschland bekannt sey; Doctor König gedencket, daß solche die Portugiesen zu erste nach Europa gebracht und verhandelt hätten.

§. 16.

Medicinische Würckung der Radicis Chinæ

Der **Medicinischen Würckung** nach, wird die Radix Chinæ unter die *diaphoretica et diuretica* gezehlet. In unsern Dispensatorio wird sie, so viel ich mich erinnere, zu 2 Compositiones, nemlich zu *Aquam Antiphthysicam* und *Essentiam Lignorum* gebraucht, sie kommt auch zu der von einigen im Gebrauch habenden *Panaceam tartaream;* Am allermeisten und vorzüglichsten wird diese Wurtzel zu die so genannte *decocta Lignorum* employiret. Es bestehet aber die gan-

gantze Krafft mehr auf Glauben, alte Tradition und einfältiges imitiren, als etwan in der That, gleichwie es leider mit sehr vielen ausländischen Dingen gegangen oder auch noch gehet. Denn wie es zu erst nach Europa gebracht worden, so hat man es ausgegeben, als wäre es ein *Remedium universale et infallibile pro lue venerea*, welches dann die lieben Deutschen, nach ihrer Gewohnheit, heilig geglaubet, und vor infaillible wahr gehalten, wie wohl ich mir kein ander Argumentum persuasorium imaginiren kan, daß sie dazu beweget, als das eintzige, weil es die dummen Indianer dafür gehalten. Die Sache ist indessen in Deutschland noch mehr infaillible wahr (dem falschen Wahn nach) geworden, als obgedachter VESALIUS vollends ausgetrompetet, daß die Wurtzel dem Kayser curiret hätte. Nach der Zeit wäre es eine Sünde gewesen, wann jemand etwas contra Morbum gallicum verschrieben oder gebrauchet, und er solte nicht etwas von der Radice Chinæ mit drunter gemischet haben. PROSPER ALPINUS hat auch statuiret, die Leute würden von dem Decocto Chinæ fett. Nun melire ich mich nicht gerne in practische Umstände und will auch hierinnen einem jeden Medico und Chirurgo seinen Willen und Glauben lassen; Die Warheit aber zu bekennen, so kan ich gar nicht absehen, was hierinnen vor Medicinische Krafft stecket. Der curieux seyn will und Gelegenheit hat, dergleichen Decocta zu gebrauchen, kan es einmal probiren, und zwar mit der China alleine, was vor Krafft sie hat oder was er damit ausrichten wird. Ich finde es vor ein unkräfftiges, also gewiß nicht viel nützes terrestrisches Wesen.

§. 17.

Wie die innerliche Mixtion beschaffen

Ratione der Bestand-Theile oder innerlichen Mixtion sagt LEMERY auch allhier: sie hätte viel Oel und *Sal essentiale*, woraus denn handgreiflich erhellet, daß er solche Wurtzel, wie vielleicht die meisten andern Dinge mehr, gar nicht examiniret. Denn woferne etwas wieder die offenbahre Warheit dazu recht grob gehandelt heisset, so ist es dieses. So viel Oel das pure Stroh oder sonst eine innocente vegetabilische Materie, Z. E. weißbüchen Holtz oder dergleichen giebet, wenn man es mit Wasser destilliret, so viel wird

wird man auch von der Radice Chinæ erhalten, und wo säße doch dieser Wurtzel das viele *Sal essentiale?* Schade! daß ein solcher fleißig-gewesene und sonst wackere Mann dergleichen avanciret; denn den blossen Bücher Schreibern oder Leuten, die in der Chymie nicht gearbeitet, und nur Collectanea theoretica et imaginaria ediren, kan mans noch nicht so sehr verdencken, es sey dann, daß sie sich manchmahl noch mehr, als die Arbeitende einbilden, oder in ihren Schrifften jene wohl gar verachten. Der Herr Doctor Herrmann will zwar nicht so plump kommen, als der LEMERY. Denn er redet nur von Saltz alleine und sagt: Die Wurtzel hätte ein *Sal blandum balsamicum*, welches aber auch nichts gesaget heisset. Ein ander gelehrter Mann spricht: Sie hätte *principia acria et austera*, sulphurea tenua cum interspersa multa inutili mucilagine. Und was andere mehr sich vorstellen. Nach meiner Untersuchung habe ich befunden

1) Daß in dieser Wurtzel über fünf achttheil, also ein gut Theil über die Helffte, von erdicht unnützen partibus insolubilibus vorhanden, nehmlich in zwey Untzen sind zehn Drachmas und sieben und zwantzig Gran solcher erdichten Theile.

2) Daß von den übrigen drey achttheil zwar lauter soluble Dinge, nemlich etwa fünf sechszehntheil mucilaginöser Theile und etwas über ein sechszehntheil resinöses Magmatis darinnen, allein sie sind ebenfals von wenig oder keiner besondern Krafft. Aus zwey Untzen Radicis Chinæ habe ich fünf Scrupel *Extracti spirituosi primi*, und eine halbe Untze und vierzehn Gran *Extracti aquosi secundi;* von der umgekehrten Extraction aber fünf Drachmas einen halben Scrupel *Extracti aquosi primi*, und nur vierzehn Gran *Extracti resinosi secundi* bekommen. Comparative möchten die *partes resinosæ* noch einige Krafft besitzen, im Fall ja was kräfftiges drinnen seyn solte, weilen diese separirte Theile noch einigen Geschmack haben; Dahero ich denn schlüsse, daß zur Noth eine *Tinctura Radicis Chinæ*, davon BEGUINUS und Docter JUNCKER auch etwas erwehnen, oder aber ein *Extractum spirituosum*

noch etwas nütze seyn möchten, als aus welcher raison die Wurtzel auch bey der *Essentia Lignorum* hinzu genommen werden kan; Ob sie aber bey den Decoctis, dazu sie doch häufig und am vorzüglichsten gebrauchet wird, einigen Nutzen hat, zweiffele ich sehr: Weßwegen man solche Dinge öfters der Experience alleine überlassen muß. Die destillata et abstracta Chinæ sind auch nichts werth, folglich kommet sie auch zur Aqua Antiphthysica pur vergebens.

Das zweite Capitel.

DE CINÆ SEMINE,

oder

von dem Zittwer-Saamen.

§. 1.

Zittwer-Saamen.

Dasjenige Subjectum vegetabile, so ich in diesem Capitel zur Betrachtung beliebet, soll ein Ausländischer-Saamen SEMEN CINÆ, der allen gemeinen Leuten bekannte Zittwer-Saamen seyn. Ein von langen Jahren her schon im Gebrauch gewesenes officinale.

§. 2.

Von der Pflantze dieses Nahmens.

Wunderlich ist es, daß man von dieses Saamens Pflantze noch bis auf diese Stunde keine rechte Gewißheit hat und nur lauter solche Nachrichten in den Büchern davon findet, die zweiffelhafftig sind, und bald von diesem bald von jenem beständig contradiciret werden. Einer sagt es wäre ein Absinthium, der andere hält es vor ein Abrotanum, der dritte und vierte wieder vor etwas anders, und wenn man in einigen Büchern deßhalb viele Blätter mit Bedacht durchgelesen, so ist man am Ende doch wieder eben so klug,

als man im Anfange gewesen. Der eine menget arabische, der andere persianische und der dritte gar türckische Passagen dazu mit ihren behörigen Characteren und bisweilen zehen, zwölf und mehr Zeilen hintereinander mit ein, damit das Ding, gleich beym ersten Aufschlagen und blossen Anblick der Blätter, ja recht gelehrt aussehen oder ehe man es einmahl zu lesen anfänget, vor etwas besonders zu seyn gehalten werden soll, da dencken viele die die Kundschafft der Sprachen vor eine Weißheit halten, das muß ein grosser und gelehrter Mann seyn. Wenn man nun aber mit alle dem Kram fertig ist und den Schluß zuletzt in der allereinfältigsten Mutter-Sprache darüber macht oder die Summa solcher Schrifft erzehlet, so ist nicht ein Pfifferling-werth nützliches oder neues, und zur gewissen Nachricht dienendes drinnen, das facit kommt recht pauvre heraus, zwar eine grosse Menge Ziffern so zu reden, ich meyne Worte; aber das Unglück ist, daß die Nullen alle voranstehen und zuletzt nur eine 1 oder 2 kommen, welches also freylich eine gar schlechte Summam austräget. Ich will hiermit so viel sagen, daß nichts als Reden, Allegata und Contradictiones, dabey aber keine nützbare Nachricht in solchen Schrifften zu finden. Diß trifft auch ein, wenn vom Semine Cinæ geredet oder geschrieben wird. Worte gnug! aber keine gewisse Warheit. Ich muß gestehen, ich habe mir auch dieserhalb in Venedig, Livorno und andern Orten mehr, nicht wenig Mühe gegeben, ob ich nicht etwas bessere und sichere Nachricht davon erlangen könnte; Allein es ist alles umsonst gewesen, wie um viel andere officinale Drogues mehr. Da ich nun an den Oertern, wo dieser Saamen wächset, selbst nicht gewesen, so kan ich dieserhalb auch selbst keine Vergewisserung geben: Demnach wollen wir nur in der Kürtze vernehmen, was andere davon sagen und nebst diesem den Saamen selbst betrachten, so wie er im Commercio vorkommt.

§. 3.

Verschiedene Benennungen dieses Saamens.

CASPARUS BAUHINUS in Pinace giebt verschiedene *Species* an, unter dem genere von Absinthio. Er heist es Absinthium Santonicum, Judaicum, Alexandrinum, Ægyptiacum et Gallicum, dabey gedenckend, als sey das *Alexandrinum*

das rechte und gemein gebräuchliche. Vom MATTHIOLO wird es genannt Semen sanctum seu Sementina. Es ist Sementina DODONÆI, ferner Semen Zedoariæ LOBELLI, CASTORIS. Absinthium Seriphium Alexandrinum, Semen Cinæ CORDI, Santonicumet Semen sanctum LONICERI, Semen Zinæ, Lumbricorum, Xantonicum. Herba Santonica COLUMELLÆ, Santonicum Alexandrinum siue Sementina et Semen sanctum PARCKINSONI. Es wird auch Hagiospermus. Insgemein aber und zwar der Saame selbst entweder Semen Cinæ, (mit einem schlechten i oder mit einem y geschrieben) sonsten aber auch Santonicum oder Semen Santonicum vel Semen sanctum, Sementina, Semen Zedoariæ, Semen Lumbriorum, Semen contra Vermes, auch wohl nur alleine Semen contra geheissen; im Deutschen aber Zittwer-Saamen, Zittwen-Saamen, Santonische Wermuh, Wurmkraut und **Wurmsaamen.**

§. 4.

Erklärung einiger Benennungen.

Warum es Zittwer Saamen oder Semen Zedoariæ genennet worden, kan man gar nicht decyphriren. Die Wörter *Semen Cinæ*, *Cynæ*, Zinæ, Sementina oder Semen Sinæ sollen daher entstanden seyn, weil man zuerst dafür gehalten, es käme aus Sina oder China, und sey nur die veränderte Schreib-Art und Veränderung der Buchstaben von diversen Nationen, nach ihrer gewöhnlichen Pronunciation entstanden, so wohl als das Santonicum und Xantonicum oder Semen sanctum, als welche Nahmen es daher habe, weil es im gelobten oder heiligen Lande wächset. Und Semen *Lumbricorum vel contra Vermes* heist es, ratione Effectus, weil es wieder die Würmer bey Kindern (wie allen bewust ist) gebrauchet wird.

§. 5.

Meynungen derjenigen welche die Pflantze gesehen zu haben melden.

Ich erinnere mich nur von dreyen Personen, welche melden, daß sie die Pflantze gesehen, so aber indessen doch auch gar nicht übereinkommen.

1) Einer von diesen dreyen Männern ist RAUWOLFF, welcher saget: Er habe das Absinthium Santonicum hin und wieder im heiligen Lande, und insonderheit um Bethlehem häufig

fig wachsen gesehen; Es hätte kleine aschen-farbigte Blättlein, die unsern Wermuth ziemlich gleichten, und viel dünne Stenglein, voll kleiner gelblichter Sämlein, welche eines unangenehmen Geruchs wären, bitter und etwas nach gesaltzener Schärffe schmeckten, davon der Europäische Wurm Saame gesammlet würde, und welches für das Arabische Scheha zu halten. Er hat von der gantzen Pflantze eine **Zeichnung** in Holtz-Stich machen lassen.

2) **Der zweyte Author** ist der bekannte TAVERNIER: Dieser gedencket hauptsächlich der **Sammlung des Saamens** und daß er im Königreich *Boutan* selbigen gefunden; Er spricht im dritten Buche seiner Reise-Beschreibung: Was den Wurm-Saamen anbetrifft, kan man solchen nicht auf gleiche Weise wie andere Körner sammlen; Es ist ein Kraut, welches in den **Wiesen** wächset, und muß man solches zeitig werden lassen; Das ärgste dabey ist, daß bey herannahender Zeitigung, der Wind einen grossen Theil davon zwischen die herumstehende Kräuter wirfft, allwo es gäntzlich verlohren gehet, und dieses vertheuret am meisten den Saamen. Man darff ihn mit der Hand nicht angreiffen, weil er so gar leichte abfället, wann er reiff ist: Wenn man nun dasjenige, was von dem Winde auf den Gipffeln übrig gelassen, sammlen will, so hat man zu solchem Ende nachfolgenden Handgriff zu gebrauchen. Sie nehmen zwey Körblein mit Handhaben, in jede Hand eines, und wann sie also durch die Wiesen gehen, so fahren sie mit dem Körblein in der lincken gegen das andere Körblein und also zu gleicher Weise mit dem in der rechten Hand haltenden Körblein gegen das lincke zu, also das Kraut darzwischen habend, als wolten sie das gantze Kraut damit abmähen, wiewohl nur **oberwärts**, dadurch der Saamen dann nur in die Körblein fällt.

3) **Der dritte Author** ist HERBERT DE JAGER, welcher zwar eine weitläufftige Relation deßhalben an ANDREAS CLEYERN geschicket, jedoch auch nichts recht positives

darinnen gemeldet: Er spicht die Araber und Persianer hiessen es *Sjèehh*, er hielte es aber mehr vor ein *Abrotanum* oder *Chamæcyparissum* als vor ein Seriphium, Absinthium Ponticum vel maximum; Ferner sagt er, er hätte es selber vielmahl gesehen, es gäbe zweyerley:

a) Ein *Abrotanum Romanum vel Græco-Asiaticum* und

b) Ein *Abrotanum turcicum vel montanum* oder *Abrotanum armenicum*, so die Persianer *Diriemneh* nenneten, und welches das usuale Semen Cinæ wäre, wobey er aber wiederum gegen RAUWOLFFS Semen Cinæ etwas einzuwenden hat.

§. 6.

Dreyerley Species Santonici.

Der fameuse Botanicus RAJUS gedencket von dreyerley speciebus, nehmlich

(1) Vom Absinthio santonico Alexandrino CASPARI BAUHINI.

(2) Vom Absinthio santonico Judaico CASPARI BAUHINI und

(3) Vom Absinthio santonico Ægyptiaco, bey welcher jeden Specie er auch verschiedener andern Botanicorum Characteres hinzu setzet, und erkläret sich endlich dahin, daß er die Pflantze lieber vor ein *Abrotanum* hielte, und zwar vornehmlich deßhalb, weil das Abrotanum ebenfalß *vim antheliminticam* besässe, dazu wären selbst in Engeland etliche Species Abrotani, da nicht nur die Blättlein, sondern auch der Saame, dessen Farbe, Geruch, &c. ziemlich mit dem Semine Cinæ überein käme. Indessen weiß er doch auch nichts rechts gewisses von der ausländischen Pflantze. Am meisten wundere ich mich über dem TOURNEFORT, als welcher vom Könige von Franckreich expreß um der Botanique willen, nach der Levante geschickt worden, auch gnugsame Helffers-helffer mit sich gehabt, daß er nicht ein Wort, wiewohl von vielen andern aus der Levante kommenden noch unbekannten Vegetabilibus mehr, davon gemeldet, und hingegen seine meiste Reise-Beschreibung mit andern ihn nichts angehenden oder zur Botanique und Histo-

storia naturali gar nicht gehörigen Dingen, als Antiquitæten, Kleider-Trachten, Städte-Beschreibungen und andern von ihm nicht begehrten Fratzen angefüllet hat; Dagegen die Observationes botanicæ mehr als zu mager in seinen beyden Büchern gesäet stehen. Und so haben es leyder die meiste in andern Theilen der Welt gewesene Medici gemacht.

§. 7.

Sammlung des Zittwer-Saamens.

Uebrigens scheinet mir die Sammlung, davon obgemeldter TAVERNIER erwehnet, mit unsern Semine Cinæ ziemlich überein zu kommen, massen man selten oder gar nicht recht reinen Saamen finden wird, sondern er ist gemeiniglich mit kleinen Stengelchen, subtilen Partien von Blätterchens und allerhand vermenget, welches dahero gar leichte entstehen kan, wenn sie mit die Körbchens an die truckene Pflantze schlagen, als wovon allerdings nebst dem Saamen auch andere sehr trucken seyende kleinere Stückchen abfallen können. Und da der Saame an sich so gar leichte und subtil, daß ihn der Wind weg wehet, folglich noch eher leichter, als die Stengelchen und Blätterchen seyn muß, so kommt es eben daher, daß ihn niemand sehen, oder von den andern Quisquiliis abscheiden kan, weil er eher weg fliehen würde, als die andere beygemischte Theile. Dem ungeachtet findet man immer einen reiner als den andern.

§. 8

Semen Cinæ ist kein Semen Tanaceti.

Der ehemahlige Doctor ETTMUELLER sagt, das heutige Semen Cinæ sey gar nicht das Santonicum veteranum, sondern es wäre ein Semen Tanaceti, welches aber auch nicht mit der Erfahrung überein kommt, massen letzteres gantz anders von Form, Farbe und Geruch ist; Ob es aber dann und wann mit unter gemischet werde? ist eine andere Frage, und die ich gar nicht widersprechen will. Wie man denn gar selten recht reines, sondern gemeiniglich ob gleich nicht mit Semine Tanaceti; Dennoch mit Semine Abrotani, Semine Ammios, Carvi, Anisi und allerhand andern Saamen vermischtes Wesen hat, oder im Kauffen bekommt. Ein gewisser Materialiste allhier verkauffet pur Semen Ammios vor Semen Cinæ.

§. 9.

§. 9.

Woher der Zittwer-Saame nach Deutschland kommt.

Er kommt noch heutiges Tages sehr häuffig über Venedig zu uns nach Deutschland, allwo ich einigen gesehen der schöne grüne war, als welcher im Commercio vor den frischesten und besten pfleget gehalten zu werden; Jedoch sagt mir ein vertrauter und in den officinalen Drouguen ziemlich geübter Freund in Venedig, daß sie selbigen also grüne zu färben wüsten, um auch hierdurch die Käuffers zu berücken, und sie glaubend zu machen, als wäre der alte gantz noch gelb-gewordene Saame anjezo frisch und aufrichtig. Sonst aber kommt er auch zur Gnüge aus dem Egyptischen Alexandria über Aleppo, Smyrna &c. nach Holland, Francfreich, Engeland und so ferner nach andern Handels-Plätzen.

§. 10.

Beschaffenheit und Eigenschaften des Zittwer-Saamens.

Wie der Saame aussiehet, ist bekannt, oder man kan es besser sehen, als beschreiben, zumahl, wann er öffters kleine und pulvericht aussiehet. Von rechtswegen soll er reine, gar nicht pulverulent, sondern in gantzen Körnern oder länglichen Stückchen, gelb-grünlich, bitter von Geschmack, dabey starck und wiederlich vom Geruche seyn, welcher Geruch nicht gar wohl mit etwas anders zu vergleichen stehet.

§. 11.

Von der Mixtion des Zittwer-Saamens.

Es kommt nun hauptsächlich noch drauf an, daß man wenigstens die Mixtion, Natur und Beschaffenheit dieses Subjecti kenne, und daher schlüssen möge, was vor Præparata davon nützlich und rathsam, und was vor welche undienlich und verwerflich sind; als welcher Umstand immer meine vornehmste Absicht bey allen jetzigen Untersuchungen ist, massen wir leider so viele Compositiones und Præparationes haben, die ohne alle Raison zusammen geschmieret sind, und da die ingredientia einem vorkommen, als wären sie von einem in der Medicin und Pharmacie gantz unverständigen, mit zugebundenen Augen, aus der Apothecken hin und wieder, wo er nur par hazard hingetapset, oder was vor Büchse, Kasten und Gläser nur blindlings ergriffen, zusammen gemischet worden. Ja man siehet noch diese Stunde allerhand ungeräumte, verkehrte und

zu nichts dienende Præparationes: Es müssen Sachen destilliret werden, davon doch nicht das geringste kräfftiges übergehet; Man muß Dinge kochen, die eben im Kochen ihre Krafft verliehren. Man muß Sachen verbrennen und vorsätzlich destruiren, also mit Mühe und Kosten das nützlich kräfftige ruiniren; Man muß allerhand contraire Dinge unter einander mischen, da immer eines das andere vorher, ehe es eingenommen wird, verdirbet und in der Krafft schwächet. Man muß vielfältig Diaphoretica, Diuretica, Absorbentia, Calefacientia, Purgantia, Adstringentia, Opiata, also ein recht confuses Fricassée von lauter Contragentibus zusammen mischen, daß der allgemeine Tausend-Künstler selbst nicht klug draus werden sollte, was vos Effect denn endlich von diesem Sammelsurio oder von diesem von allerhand Loossen zusammengemengten Medicinischen Glücks-Topfe wohl zu erwarten stünde. Fragt man: Woher kommt denn solch verkehrtes choisiren? Ich weiß keine andere Antwort, als daß man keine wahre Kenntniß, nicht so wohl von den Compositis & Præparatis als vielmehr von den Simplicibus selbst nicht habe. Wann wir aber nach und nach von allem und jedem eine wahre Idée bekämen, so würde es, deucht mir, auf die letzte, gantz anders und etwas gescheiders mit der Materia medica werden.

§. 12.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Monf. LEMERY hat hiebey ebenfals wieder nach Gutdüncken geredet und, gleich andere Dinge, das Semen Cinæ allerhand beschuldiget, so er ihm nicht beweisen kan; Denn er spricht: (nach seinem Schlentrian) das Semen Cinæ **habe viel Oel**, Sal essentiale & Sal volatile; Es ist aber keines von allen dreyen also drinne. Kein Mensch wird ein Sal essentiale oder ein Sal volatile, selbst von einer grossen Quantität Saamen nicht einmahl etwas weniges, daß es von Natur drinnen sey also ab- und ausgeschieden erweisen können. Und ob sich wohl einige ölichte Theile darinnen allerdings befinden, so sind solche doch keinesweges in der Vielheit zu erweisen. In den Ephemeridibus Naturæ curiosorum wird gesagt, daß der Doctor WEDEL 1 Pfund Seminis Cinæ digeriret und destilliret, davon endlich **etliche Tröpflein oder einige Spuren** vom Oleo essentiali

tiali gesehen habe, die nicht einmahl recht zu separiren gewesen: Heist das viel?

§. 13.

Oleum Seminis Cinæ.

Man zeiget auch in einigen Apothecken Oleum Seminis Cinæ; allein ich halte es gar nicht davor, sondern ehe vor ein gantz ander Oleum, welches nur über Semen Cinæ abstrahiret worden, und den Geruch oder Geschmack davon bekommen: Aus gewissen Ursachen mag ich mich hierüber weiter nicht expliciren, sondern es soll dieses nur zum fernern Nachdencken dienen, im Fall man dergleichen Oleum rencontriret oder zu sehen bekommet. Man beliebe selbst nachzudencken, was für ein kostbar Oleum ein aufrichtig Oleum Seminis Cinæ werden würde. Wie man vernommen, so hat der ehemalige Doctor WEDEL von einem gantzen Pfunde nicht einen rechten Tropffen abscheiden können, sondern nur kleine Aeugelchen oder ölichte Spuren erblicket; Gesetzt aber! man erhielte von einem Pfund einen Tropffen, so würde er wenigstens zwey Reichsthaler zu stehen kommen, wenn man den Saamen bey jetziger Zeit, das Feuer und die Arbeit aufs knappeste rechnete; zu geschweigen, daß zuweilen der Saamen viel theurer, also auch ein Tropffen Oel noch weit höher zu stehen kommen würde; Es müste auch solch übermäßig kostbares Oel Wunder thun können, sonsten kan ich nicht absehen, was für Noth jemanden zu dergleichen theuren Vorwitz triebe. Hieraus erhellet nun des andern Olei Unrichtigkeit.

§. 14.

Gefundene Spur von seiner Indole oleosa.

In meinen Arbeiten und angestellten Examinationibus dieses Subjecti hat sich allerdings auch eine Spur von einer indole oleosa, weil die Aqua destillata nach dem Saamen rüchet und schmecket, aber indessen kein substantiell Oel gefunden, wiewohl ich solches, wenn man 10. 20. oder mehr Pfund dran spendiren wollte, gar wohl statuire.

§. 15.

Worinnen das beste und kräftigste lieget.

Dagegen habe ich erfahren, daß das beste und kräfftigste in dem Extracto resinoso vel spirituoso oder in denjenigen Theilen lieget, die ein Spiritus Vini rectificatissimus digerendo extrahiret.

ret. Zwar extrahirt ein Menstruum aquosum etwas mehr von diesem Saamen als das spirituosum inflammabile; Allein es ist folgendes dabey zu remarquiren:

1) Erstlich daß das plus von keiner Consideration und in einer Untze Saamen etwa ein paar Scrupelchen ausmachet.

2) Daß noch dazu das Extractum aquosum von weit weniger und kaum schmeckbaren kräfftigen Wesen, hingegen das resinosum ungleich besser qualificiret und zuförderst mit dem allhier characteristischen, besten und kräfftigsten Theile versehen sey, oder das vornehmst würckende vom Semine Cinæ in sich habe. Wenn ich eine Untze des besten Seminis Cinæ mit Spiritu Vini rectificatissimo so lange, als sich der Spiritus Vini nur im geringsten noch tingiret, extrahiret, so habe ich viertehalb Drachmas und drey Gran solches Extracti spirituosi primi, und hernach vom getrockneten Remanente, vermittelst Wasser, noch sechstehalb Scrupel Extracti gummosi secundi bekommen.

So ferne ich aber die Extractiones mit den Menstruis umgekehret, und eine Untze Saamen zuerste mit dem Wasser gäntzlich extrahiret, so habe ich eine halbe Untze und einen Scrupel Extracti aquosi primi, vom getrucknetem Remanente aber, vermittelst Spiritus Vini rectificati, nur 28 Gran Extracti spirituosi secundi erhalten. Von derjenigen Extraction, da Spiritus Vini rectificatus zuerste adhibiret worden, blieben drittehalb Drachmas und acht Gran Residui, und von der letzten Arbeit, allwo das Wasser zur ersten Enervirung genommen worden, blieben drey Drachmas, weniger sechs Gran Residui übrig.

§. 16.

Spiritus abstractitii.

Die Spiritus abstractitii sind von keiner andern Kraft, gar nicht alteriret, haben nichts mit übergenommen, als blosse vorige Spiritus Vini rectificatissimi redestillati, folglich nicht zu behertzigen.

§. 17.

Welche Lehren aus den angestellten Analysirungen fliessen.

Aus diesen meinen Analysirungen fliessen folgende Lehren.

1) Daß die Decocta & Extracta aquosa von diesem Subjecto von kei-

keiner sonderlichen Krafft, also zu machen nicht einmahl anzurathen sind.

2) Daß auch die Aqua destillata gar wenig kräfftiges in sich hat, also auch nicht zu machen nöthig.

3) Daß um so viel weniger ein Spiritus abstractitius etwas nütze, und daß

4) hingegen eine Essentia Seminis Cinæ oder

5) ein Extractum spirituosum vel resinosum vor allen andern Præparatis hujus Subjecti, noch die beste, kräftigste und vorzüglichste sind. Endlich und

6) haben wir auch zur Nachricht erfahren, daß das im Commercio hin und wieder sich findende Oleum Seminis Cinæ kein veritable oder genuines Præparatum, sondern ein verfälscht oder vermischtes betrügerisches Wesen sey.

§. 18.

Essentia vel Extractum Seminis Cinæ.

Wie aber Essentia oder Extractum Seminis Cinæ soll gemachet werden, darf ich wohl nicht erst erwehnen, nachdem solches allbereits jedem bekannt gnug ist, und die Arbeit in weiter nichts bestehet, als daß man den Saamen zerquetschet, mit hinlänglichem Spiritu Vini rectificatissimo infundiret, so ist die Essentz fertig: Soll es das Extractum seyn, so wird das Menstruum nur davon abstrahiret und das Rückständige im Balneo Mariæ usque ad Consistentiam evaporiret.

§. 19.

Zu welche Compositiones Semen Cinæ kommt,

Und gleichwie man den pulverisirten Saamen an sich gantz wohl einnehmen kan; Also sind auch eben die Compositiones und Præparata, da er in Forma Pulveris hinzu kommt, nicht zu verwerffen, wann sonsten nur die übrige Ingredientia adæquat sind; deßgleichen können auch Essentiæ compositæ anthelminticæ gar füglich damit gemacht werden, wenn anders die übrige Stücke gut sind. In unserm Dispensatorio stehet auch eine Essentia Seminis Santonici composita seu contra Lumbricos tituliret, welche in so weit gut gnug ist, nur könten die Flores Vitrioli Veneris mit gu-

tem

tem Gewissen davon wegbleiben, weil die venerische Præparata durchgehends im Leibe mehr schädlich als dienlich, ja öffters Gifft-mäßigen Effect bezeigen und gleich im Magen als ein Septicum agiren. Ferner kommt das Semen Cinæ unter Pulverem contra Vermes, und dieses abermahl unter die Morsulos contra Vermes nach gedachtem Dispensatorio. Anderer Compositionen zu geschweigen. Er wird auch mit Zucker überzogen und alsdenn Confectio Seminis Cinæ genennet. Annoch macht man ein Electuarium Seminis Cinæ cum Melle.

§. 20.

Semen Santonicum præparatum.

An einigen Orten haben sie auch ein SEMEN SANTONICUM PRÆPARATUM, welches darinnen bestehet, daß man den Saamen vier oder fünf Tage und Nachte in Aceto destillato einweichet und selbigen nachgehends wieder trucknet; Allein ich sehe allhier keine Raison, weßhalben mans thut, oder was es vor Nutzen haben könnte. Und eben so ist das *Decoctum Seminis Cinæ cum Lacte* nichts sonderbahr nützliches.

Decoctum Seminis Cinæ cum Lacte.

§. 21.

Von dem Eingeben des Zittwer-Saamens.

Der Herr Doctor ETTMUELLER hat auch gerathen, daß der Saamen am besten mit Aqua Zedoariæ einzugeben sey; Ich sehe aber auch nicht, aus was vor Fundament; Mich deuchtet, sein Raisonnement ist gewesen: Weil mans Zittwer-Saamen hiesse, so könnte der Zittwer-Saamen auch am besten mit Zittwer-Wasser eingegeben werden. Hat er es aus der Experience gethan, und daß er gewiß erfahren, es habe seinen vorzüglichen Nutzen, so habe ich nichts darwieder zu sagen; Ist aber diß Anrathen bloß des übereinkommenden Nahmens halber geschehen, so ist es eine Einfalt von solchem gelehrten Manne gewesen; Denn vors erste hat die Zittwer-Wurtzel mit dem Zittwer-Saamen gar nicht die geringste Uebereinkunfft, Verwandschafft oder Rapport, sondern es sind zwey gantz besondere Gewächse; Und vors andere wird der Zedoariæ nirgends eine Vis anthelmintica zugeschrieben, dawieder doch das Semen Cinæ insgemein und fürnehmlich gebrauchet wird. An die vor Alters hergekommene Nahmen muß

man sich nicht allezeit kehren, sonst müste man etwas von Ligno Aloës auch mit dem bittern Aloës-Saffte, etwas von Rosen-Oel mit Rosen-Wasser, Johannis-Brod mit Johannis Oel, die Schwalben-Wurtzel mit Schwalben-Wasser, Teuffels-Abbiß mit Teuffels-Dreck oder Gallium mit Alchymilla, das ist unser lieben Frauen Bettstroh mit unser lieben Frauen Mantel eingewickelt am besten einnehmen.

Das dritte Capitel.
DE CINAMOMO, oder von der Zimmet-Rinde.

§. 1.

Vorerinnerung.

Ich komme nun auf ein neu Subjectum, welches soll seyn CINAMOMUM die Zimmet-Rinde, ein, dem Nahmen und Ansehen nach, wohl bekanntes herrliches Gewürtz und ausländisch vegetabilisches Subjectum. Nach meiner bisherigen Gewohnheit wollen wir zuerste mit wenigem erwegen, wo dieses Aroma herkomme und von was vor Baum es genommen werde.

§. 2.

Von dem Baum der Zimmet-Rinde.

Solcher Baum nun von welchem diese so vortrefliche Rinde kommt, wird von CASPARO BAUHINO Cinamomum sive Canella Zeilanica, von HERMANNO Laurus Zeilanicus, baccis calyculatis, ferner in seinem Catalogo Caſsia Cinamomea, von PARCKINSON Cinamomum officinale, von GERARDO Canella, von JOHANNE BAUHINO Canella sive Cinamomum vulgare, von PISONE Canella quæ Cuurdo und von BREYNIO Arbor Canelli-

nellifera, auch wohl Cinamomifera Zeylanica, Cortice acerrimo seu præstantissimo, qui Cinamomum officinarum, auch von einigen Canella legitima seu orientalis genannt. Er wächset allein auf der Insul Zeilan, oder Ceilon, welche die Holländer besitzen, so daß heute zu Tage, fast aller Zimmet von der Holländischen Ost-Indischen Compagnie dependiret: Auf dieser herrlich und köstlichen Insul welche nebst vielen andern Specereyen mehr, auch Diamanten und andere orientalische Edel-gesteine liefert, wachsen jedennoch keine Nelcken und Muscaten-Nüsse. RAJUS rechnet den Zimmet-Baum, ratione seiner Frucht, unter die Arbores pruniferas.

§. 3.

Beschreibung des Arboris Cinamomiferæ.

Wenn man die ältern Scribenten lieset, so findet man vom Arbore Cinamomifera, wie von vielen andern Dingen mehr, überaus confuse Beschreibungen, welche alle anzuführen ich vor unnöthig halte, wie dann der Baum auch nicht allemahl einerley Grösse hat, sondern bald, wie ein Apricosen-Baum, bald wie ein Lorbeer- und Citronen Baum, bald auch wie ein Apffel-Baum, ja wie eine Linde und Eiche groß angetroffen wird, wiewohl die meisten die mittlere Grösse haben. Er begreifft gemeiniglich acht bis neun Fuß in der Breite durch, hat ziemlich lange, nicht gekrümmte, sondern gerade, zum Theil fast perpendicular hinaufstehende grosse Aeste, von welchen wiederum die kleinere entstehen, an denen die Blätter vorhanden, welche grosse Citronen-Blätter, oder auch den foliis Lauri-Cerasi ähnlich sind, jedoch dieses zum Voraus haben, daß sie, an statt daß die meisten Baum-Blätter nur eine starcke Unterschieds-Linie in der Mitten des Blattes haben, mit dreien distinguirten Linien oder Haupt-Nerven, wie es einige nennen, versehen sind. Er hat eine kleine, angenehme und weißlich-grünliche Blume, so Flos monopetalos infundibuliformis stellatus in der Botanique genennet wird, welche sich hernach in sechs Blätterchens oberwärts zertheilet, den Stern formiret und in der Mitten auch so viel manchmahl auch was mehr Stamina hat, im Januario schon zu blühen anfängt und am Geruch denen Lilien Conval-

li-

lien beykommt. Wann die Blumen abfallen, so bekommt diese Pflantze länglicht runde Früchte, wie kleine Oliven groß, die erstlich grüne, hernach bräunlich, endlich bey der Reiffigkeit, schwärtzlich-blau, dabey sehr gläntzend sind. Und da sie unten die Calyces wie ein Käppchen behalten, so werden solche Früchte von einigen auch mit kleinen Eicheln verglichen. Das Holtz des Baumes ist weißlich, wann es frisch, nicht sehr hart und feste, sondern poröse, weichlich und locker, hat dabey weder Geruch noch Geschmack, wird dahero auch von den Einwohnern, wann sie die Bäume sonsten nicht mehr, der Rinde halber, zu nutzen vor dienlich erachten, wie allhier unsere gemeine Wald-Höltzer, zum brennen verbraucht; Die Wurtzel aber liefert durch die Destillation nicht nur etwas Oel, sondern wie bewust und wie ich auch in dem Capitel vom Camphor beyläuffig erwehnet, einigen Camphor.

§. 4.

Eintheilung der Zimmet-Rinde.

Von der Rinde selbst zu erwehnen, so theilen solche die meiste in Indien und Zeilan gewesene Herrn, zwar in drey differente Rinden ein, mit der Distinction, daß

(a) Die äusserste als meist unreine zu nichts nütze.

(b) Die unterste auf dem Holtz festsitzende wäre die kräfftigste, allerstärckst riechend und schmeckende, dabey aber überaus zarte,

(c) und die mittlere wäre unsere zu uns kommende und gebräuchliche;

Allein ich halte nach meinem Begriff, sowohl die äussere, als absonderlich die innere nur vor zarte Cuticulas oder Häutchen, mit dem Unterscheide, daß die äussere zur Rinde selbst gehöre und nur wegen der Unreinigkeit, Rauhigkeit und gräulich-aussehenden Farbe, dabey wenigen Geruch halber abradiret werde, die innere aber eigentlich gar nicht zur Rinde gehöre, sondern vielmehr nur das zarte Häutchen des Holtzes ausmache, immittelst von dem zwischen der Rinde und dem Holtze oder vielmehr dieser jetzterwehnten subtilen Cuticula stets circulirenden köstlichen Nahrungs-

rungs-Safte und allerdings mit dem besten ölhaften Geruchs-Wesen versehenen Theilen inficiret und imprægniret werde, dergestalt, daß bey Absonderung der Rinde auch dieses Häutchen am Holtze ungemein starck riechen muß, als welches einige in die Gedancken gebracht, daß die mittlere Rinde von solcher innern Cuticula gar nur ihre Kraft, Geruch und Geschmack bekäme: Dem sey, wie ihm wolle, diß Häutchen ist wegen gedachter seiner Zartheit nicht möglich zu separiren, und uns ists gnug, daß wir wissen, was und welche Rinde unser vorhabendes Subjectum das ordinaire Cinamomum ist.

§. 5.

Von Colligirung der Zimmet-Rinde.

Wenn sie nun die Zimmet-Rinde colligiren wollen, so schneiden sie erst verschiedene lange Linien in die Höhe hinauf, und dann zwischen zweyen solchen langen Linien allemahl oben und unten zwey queer Linien, damit sie es gemächlich von oben herab nach unten zu, abziehen, oder in langen Streiffen die Rinde abschälen können, als wenn man etwa allhier bey uns eine Weide schälen will: Diese Streiffen machen sie auf Stangen feste, und schaben alsdenn die äussere Cuticulam mit Messern ab, dann wickeln sie es nach der Länge zusammen (nachdem sie es von den Stangen loß gemachet) und stellen es an einem warmen Orte hin zum trucknen, so ist es fertig zum einpacken und zum versenden. Die meisten sagen zwar, sie stelleten solchen frischen Zimmet in Zeilan gar an die Sonnen zum trucknen, allein ich glaube hierinnen dem Herrn Hermann, welcher berichtet, daß sie den Zimmet nicht an der Sonnen, sondern an schatticht warmen Oertern truckneten, wie es denn auch gar natürlich ist, weilen die Sonne ja das beste zartest und stärckest rüchende ausziehen, und die köstliche Kraft benehmen würde, oder aber es müste gar gelinde Sonnen-Wärme seyn. Monſ. LEMERY ist der Meynung, daß der Zimmet erst allen Geruch und Geschmack aus der Sonnen bekäme, darum er sagt: On la met ſecher au Soleil, où elle ſe roule, comme nous la voyons & où elle acquiert une odeur & un goût fort, agreables & aromatiques, par une fermentation, qui exalte ſes principes.

Das ist: Man stellet den frischen Zimmet oder Caneel an die Sonne, allwo er sich so zusammen rollet, als wie wir ihn sehen, allwo er seinen angenehmen und gewürtzhaften Geruch und Geschmack erlanget, durch eine Gährung die seine Principia erhöhet. Es sind aber nur Frantzösisch-Philosophische Einbildungen; Die Sonne wird einem von diesem, oder jenem Vegetabili separirten Theile gewiß keinen Geruch noch Geschmack geben, wann anders vorher nichts riechendes oder schmeckendes darinnen ist. Und gesetzt! daß der frisch decorticirte Zimmet so gleich nicht starck rieche oder schmecke, und diese beyde Eigenschaften sich mehr empfindlicher äusserten, wenn er getrocknet worden, so ist doch deßhalb nicht zu muthmassen, viel weniger zu schlüssen, daß er das Riechende und Schmeckende von der Sonnen empfange, sondern es kan die dabey vorhandene viele Feuchtigkeit schuld seyn, so das riechend und schmeckende occultiret, sonsten müste derjenige Zimmet, der in schattichten Orte, wie HERMANNUS saget, getrocknet worden, und keine Sonne selbst gefühlet, gar nicht riechen oder schmecken, welches aber gleichwohl nicht ist, zumahlen da HERMANNUS will, daß aller Zimmet an schattichten Orten getrocknet würde.

§. 6.

Wie oft die Sammlung des Zimmets angestellet wird.

Sie pflegen die Decorticirung und Sammlung des Zimmets des Jahres zweymahl anzustellen, einmahl im Januario & Februario, ehe die Bäume anfangen zu blühen, und das anderemahl im Augusto, Septembri & Octobri, wenn sie die Früchte verlohren haben, auch schälen sie nur junge, etwa fünf jährige Bäume, weilen die ältere Bäume die Süßigkeit in der Rinde verliehren, auch die Rinde gantz dicke, bitterlich und holtzicht wird.

§. 7.

Von denen Speciebus Cinamomi.

CASPARUS BAUHINUS hat in seinem Pinace achterley Species Cinamomi, BALDAEUS hat deren drey, CLUSIUS aber, so auch selbst in Indien gewesen, nur zwey. Ich könnte deren neunerley beschreiben, die in Zeilon wachsen, wann ich ein Collegium de Materia medica hielte; Es dienet aber zu wissen, daß die Zeilanische Species gar wenig unter sich differiren, hingegen die ande-

andere, ausser dieser Insul wachsende Species Cinamomi mit denen Zeilanischen mercklich unterschieden sind.

§. 8

Solche auswärtige und gleichsam wilde Species Cinamomi wachsen in Malabar, Java und der Insul Floris, und ist die so genannte CASSIA LIGNEA OFFICINALIS, der Baum wird von CASPARO BAUHINO Cinamomum sive Canella Malavarica & Javanensis, von BREYNIO Arbor Canellifera Malabarica, cortice ignobiliore, cujus Folium Malabathrum officinarum, und im Horto Malabarico Carva, die Rinde aber im Deutschen gemeiniglich **Mutter-Zimmet** oder Caßien-Rinde genannt. Das Blat wird nicht nur Folium Malabathrum, sondern auch Folium Indum geheissen und in vielen Apothecken noch gebrauchet. Diese Caßien-Bäume sind wahrhaftige Species Cinamomi, wie sie dann in allen Stücken eben so wachsen, als die andere auf der Insul Zeilan, nur ist der einzige Unterscheid darinnen, daß bloß die Zeilanische Zimmet-Rinde kräftiger und stärcker, hingegen alle andere, so ausserhalb Ceilon wächset, bey weiten nicht so gut, sondern allemahl weit geringer und schlechter ist.

Cassia lignea.

§. 9.

Um aber wieder auf unser Cinamomum zu kommen, so heist man solche Rinde im Lateinischen so wohl Cinamomum, als auch Cinnamomum, item Cinanum, Cinnamum und Cimomum, auch wohl Cassia Cinamomea und Canella. Die gebräuchlichste Wörter aber sind Cinamomum und Canella. Das Wort Cinamomum wollen einige als Chinæ Amomum herleiten, Cassia oder Casia soll etwas bedeuten, so die Sinnen mit seinem Geruch erquicket; Und Canella kommt wohl von der Figur her, weil die aufgetrocknete zusammen gerollte Rinde ein Rohr Cannam, Canniculam, Tubum, Fistulam oder Figuram canniculatam repræsentiret. Im Deutschen heist man die Rinde wie bekannt **Zimmet, Zimmet-Rinde,** Zimmet-Röhrlein und dann auch **Caneel.**

Benennungen des Cinamomi.

§. 10.

Wie diß unser Subjectum der **Zimmet** aussiehet, ist uns allen

Von der Beschaffenheit des Zimmets.

len zur Gnüge, auch in den Küchen, weil es, als ein Gewürtz gebrauchet wird, ja fast jedermann bekannt, und muß diese Rinde billig röthlich oder rothgelbe aussehen, dabey am Geschmack zwar süß und angenehm, jedoch scharff und aromatisch und etwas adstringirend seyn, zugleich einen sonderbahren starcken lieblichen Geruch haben.

§. 11.

Von der Spoliirung des Zimmets.

Zu beklagen ist es leider, daß gar vieler wo nicht der meiste Zimmet, es sey nun in Ost-Indien oder Holland vorher von dem besten, zartesten und essentiellesten Wesen, auf eine oder andere Art beraubet wird, sonst würden wir nicht so viel hölzernen, wenig schmeckenden und riechenden Caneel in Deutschland haben. Ich wills dahin gestellet seyn lassen, ob sie solche Spoliirung per Destillationem oder per Extractionem anstellen.

§. 12.

Woraus die Zimmet-Rinde bestehet.

Diese Rinde bestehet nach seiner Physicalischen Mixtion, ex partibus oleosis, resinosis, gummosis & terreis.

Partes terrestres.

a) Die Partes terrestres oder nichtswerthe erdhaffte Theile machen das gröste Volumen aus, so daß zum wenigsten in einem Pfund Zimmet drey viertel Pfund nichts werthe erdhaffte oder ungeschmacke, todte, hölzerne und so zu reden zu nichts nutze Theile vorhanden sind.

Partes resinosæ.

(b) Von *Partibus resinosis* befinden sich in einem Pfunde Caneel etwa 4 Loth, manchmahl etwas mehrers.

Partes gummosæ.

(c) Von *Partibus gummosis* ohngefehr 3 Loth und

Partes oleosæ.

(d) von *Partibus oleosis* am allerwenigsten, so daß der beste Zimmet ein Pfund schwehr, kaum drittehalb Scrupel Olei Cinamomi liefert, welches dazu nicht einmahl zu separiren stehet.

§. 13.

In welchen Theilen die vorzügliche Kraft lieget.

Die vorzügliche, allervornehmste und Artzneyische Kraft im Cinamomo, liegt eben so wohl, wie bey denen Nelcken, in denen Partibus oleosis; Es sind aber, wie man anjetzt aus der Proportion der Mixtion vernommen, solche Partes oleosæ

allhier

allhier beym Zimmet gar ungleich weniger und so zu sagen armseliger, in Vergleichung der Nelcken, vorhanden. Dazu scheinet es, als wann die im Zimmet vorhandene ölichte Theile mit salinischen Theilchen aufs allerinnerste vereiniget wären, welches ich hieraus schlüsse,

1) weil der Spiritus Vini rectificatissimus kein Oleum Cinamomi destillando mit übernehmen will,
2) weilen dagegen aber das Wasser alles Oel mit überführet,
3) und weilen sich die Partes oleosæ im Wasser so sehr diffundiren, daß sie sich nicht so leichte, als etwa ein ander Oel, von selbigen abscheiden wollen lassen.

§. 14.

Genaue Betrachtung der Oel-Theilchen.

Diese obschon wenige, doch herrliche und gewiß kostbahre Oel-Theilchen, machen also kaum den hundert und drey und funfzigsten Theil der Zimmet-Rinde aus, so daß, wann wirs genau betrachten, in einem gantzen Pfunde kaum ein Quentel kräfftiges und artzneyisches, als weßhalben das gantze Subjectum recipiret ist, anzutreffen und wir zu erwegen haben; Indessen ist solches Oel in der Rinde mit dem Resinoso vermischt, zwar nicht intime, sondern nur superficiellement verbunden, so, daß man beyde zugleich, absonderlich, wenn jemand an dem Volumine oder an den resinösen Theilen auch gelegen, solche commodement, mit eines herausscheiden und erlangen kan. Das Oel allein erlangt man, wie bewust, per destillationem und die Partes oleoso-resinosas per extractionem.

§. 15.

Bearbeitung des Zimmets.

Hieraus hat man sich also dieses zur Lehre zu nehmen: Wer vom Cinamomo durch die Chymie etwas gutes oder das allerbeste und kräftigste abscheiden oder einige nutzende Medicamenta machen will, daß solches auf keine andere Weise, als destillando & extrahendo geschehen muß.

§. 16.

Destillando.

Destillando muß es absolute vermittelst Wasser oder Wein, keineswegs aber vermittelst Spiritus Vini rectificatissimi geschehen:

Man erhält nehmlich vermittelst Wasser und Wein, das allervornehmste vom Zimmet, ich meyne die Partes oleosas, welche aber kein Spiritus inflammabilis purus erheben, oder überführen kan, als wovon ich meine Raison gesagt.

§. 17.

Extrahendo.

Und extrahendo erhält man die Partes oleoso-resinosas so gar füglich und aufs beste vermittelst eines Spiritus Vini rectificatissimi geschehen kan.

§. 18.

Vergebliche Arbeiten mit dem Zimmet.

Man kan sich ferner zur Warnung dienen lassen, daß alle diejenige Arbeiten, welche hierzu nicht gehören, vergeblich und ridicule sind, unter welchen recht närrischen Præparationibus ich wohl zuförderst das ehemahls im Gebrauch gewesene Sal Cinamomi rechnen mag, da man dieses köstliche Gewürtz verbrennen, einäschern und aus dieser theuren Asche das Sal Alcali fixum per elixationem machen muste. Ausser dieser Combustio sind noch vergeblich die Destillationes & Abstractiones spirituosæ, wenn man nehmlich einen oder den andern Spiritum inflammabilem über Cinamomum abstrahiren und den so genannten Spiritum Cinamomi machen will. Item, wenn man Extractum Cinamomi aquosum per coctionem machen wollte, wie manche thun.

§. 19.

Von dem Gebrauch des Zimmets.

Und da zum wenigsten drey viertel pure holtzhafte Substantz im Zimmet, ja in dem übrigen vierten Viertel auch noch gantz ungeschmacke, obschon soluble, resinöse und gummöse oder aquöse, hingegen gar überaus wenige ölichte, als eintzige kräfftige Theile zugegen sind, so kan ich auch nicht eben absehen, weßwegen man in der Medicin oder zu chymischen Vermischungen den Zimmet so in Substance etwa in Forma Pulveris sonderlich gebrauchen wolte, wie auch gar öfters in Apothecken verordnet, ein anders ist es in der Küchen und wenn man bey seiner vollkommenen Gesundheit ist, denn dem Krancken wird doch das Holtzfressen nicht sonderlich helffen.

§. 20.

Um aber auf die PRÆPARATA PHARMACEVTICO-CHEMICA so vom Cinamomo usual sind, selbst zu kommen, ohngeachtet ich sie schon einiger massen in der Kürtze angedeutet, so wollen wir zu allererst das allervornehmste und beste, die Quint-Essentz von Zimmet, ich meyne das Oleum Cinamomi destillatum vor uns nehmen.

Præparata pharmacevtico-chemica.

§. 21.

Oleum Cinamomi wird noch weniger als Oleum Caryophillorum und fast gar nicht in unsern Landen gemacht, sondern alle von den Holländern erkaufft, welche es zum Theil aus Ost-Indien wieder bekommen, zum Theil aber auch und zwar meistens selbst destilliren, wie denn zu meiner Zeit, vor andern Laboranten, der Portugiese SERVIATI in Amsterdam, insonderheit fast beständig eine grosse destillir-Blase zu nichts anders, als um Oleum Cinamomi, Oleum Ligni Rhodi und dann und wann Oleum Caryophyllorum zu machen, im Gang erhielte. Nun ist diß wohl gewiß, da sie den Zimmet zur Stelle aus der ersten Hand von der Ost-Indischen Compagnie haben können, daß sie in so weit, gegen uns zu rechnen, ratione der zweyten, wo nicht dritten Erkauffung, Fracht, Accise, Zoll und andere Spesen, solche Drogue schon grossen Theils wohlfeiler zum voraus haben: Indessen möchte dieser Umstand nicht allein die gröste Motive seyn, weßwegen wir hier zu Lande kein Oleum Cinamomi selbst destilliren, sondern alles von Holland aus, fertig destillirt kommen lassen. Meines Erachtens ist dieses wohl die gröste Ursache, weilen der Zimmet vors erste in kleiner Quantität, gar kein substantiell und separable Oel giebet, und vors andere auch von grosser Quantität, so gleich nach der Destillation nicht etwas erkleckliches oder hinlängliches, sondern überaus wenig augenscheinliches zu erlangen stehet, um so viel mehr, da noch dazu wenige Leute die Patience, Erfahrung oder das Nachdencken gehabt, daß sie das mit Oel enrichirte Zimmet-Wasser eine lange Zeit in Ruhe stehen liessen, indem es gewiß Zeit erfordert, ehe sich was recht ölichtes ausscheidet und denen Augen præsentiret. Ob nun schon mancher zehn und

Oleum Cinamomi.

mehr Pfund Zimmet auf einmahl destilllret hat, so ist ihm dennoch so gleich nicht viel Oel, manchmahl auch wohl gar nichts, zum wenigsten nichts hinlängliches zum Vorschein gekommen, dahero er auch die Destillation in Quantität verworffen, und weit nachtheiliger erachtet, als wenn er fertig Oleum Cinamomi von andern kauffte, ungeachtet er denn auch etwas weniges Oel erhalten, welches alles also am meisten die Ursache seyn mag, daß es bisdato von Holland aus, verschrieben und erkauffet wird, indem mans gleich haben kan, weiter keine Arbeit und Schmiererey damit hat, noch so gar lange auf die Separation warten darf.

§. 22.

Womit das Holländische Oleum Cinamomi vermischt ist.

Es wäre endlich alles gar gut, wenn nur solch Holländisch Oleum Cinamomi pur, aufrichtig und unverfälscht wäre; Allein so findet sich hierbey ebenfals der **Betrug** und die Vermischung, als wie beym Oleo Caryophyllorum, das meiste Oleum Cinamomi ist mit Oleo di Ben oder Oleo Amygdalarum oder aber mit Spiritu Vini rectificatissimo vermischt und dazu sehr plump, massen in einer Untze Holländisch Zimmet-Oel wenigstens die Helffte Olei Amygdalarum vel Ben und nur die Helffte Olei Cinamomi puri ist. Und habe ich noch niemahls gantz reines, unverfälschtes, Oleum Cinamomi gesehen, so, von Holland aus, wäre erkauffet worden.

§. 23.

Wie der Zusatz vom Oleo Cinamomi zu befreyen.

Das beste Mittel ist demnach, wenn man sich selber kein dergleichen Oel destilliren will, daß man zwar Holländisches kauffe, solches sich aber hernach vom Zusatz befreye und separire, im Fall man rein Oleum Cinamomi haben wolte, welches am füglichsten mit dem Spiritu Vini rectificatissimo geschehen kan, da ich mit solchen das purè Oleum Cinamomi erst solvire, und vom Oleo expresso liberire, hernach per Balneum den Spiritum Vini wiederum vom Oleo Cinamomi abdestillire; Will ich aber Oleum Cinamomi nur zu Schmiralien und äusserlichen Dingen gebrauchen, so schadet endlich das beygemischte Oleum expressum nicht viel, und kan man so dann wohl Holländisch Oleum Cinamomi employren.

§. 24.

§. 24.

Welchergestalt Oleum Cinamomi zu destilliren.

Wer endlich sich selbst Oleum Cinamomi destilliren will, der nehme zehen, zwölf oder mehr Pfund auf einmahl, stoß es gröblich, infundire es ein paar Tage lang in gnugsamen Wasser und destillire es sodann gewöhnlicher massen per vesicam: Einige giessen zum zweytenmahl etwas, wiewohl weniger Wasser hinzu, destilliren es nochmahls ab, schütten alsdenn die Destillationes zusammen und lassen es in Gläsern, ein viertel auch wohl ein halb Jahr lang stehen, ehe sie das Oleum zu separiren anfangen, zumahlen, wenn es ihnen mehr ums Oel, als ums Wasser zu thun ist; Andere aber eilen mit der Separation mehr. Herr **Stolle** in Leipzig rühmet sich, daß er ein Moyen wisse, in gar kurtzer Zeit alles Oleum ex Aqua Cinamomi heraus zu scheiden und das Wasser gantz davon zu entledigen, allein ich habe es nur von ihm reden hören, niemahls aber machen sehen, oder sonsten jemand gesprochen, der es von ihm practiciren gesehen: Wannenhero ich es muß dahin gestellet seyn lassen. Es wäre gewiß ein recht nutzender Handgriff, wenn ers würcklich præstiren könnte und dabey das Oleum nicht alteriret würde, wie es manchmahl mit dergleichen Kunststückchen herzugehen pfleget.

§. 25.

Von dem Zusatz bey der Destillation des Olei Cinamomi.

So bedienen sich einige auch, wenn sie Oleum Cinamomi destilliren wollen, dieses und jenes Zusatzes z. E. sie nehmen statt Wassers, Wein, oder doch zum Wasser eine gewisse Portion Wein, andere irroriren den gröblich zerstossenen Zimmet mit Spiritu Salis, noch andere mit Phlegmate Vitrioli, ja einige gar mit Oleo Vitrioli. In Holland nehmen auch einige See-Wasser statt gemeinen Wassers. Es giebt auch Leute, so etwas eingesaltzene Rosen beym Zimmet vor der Destillation addiren, andere addiren Tartarum. Einige wollen auch, daß man den Zimmet nicht zerstosse, sondern nur zerbreche. Wenn auch die mineralische. Acida etwa behülflich seyn, so alteriren sie doch gemeiniglich solche zarte Olea.

§. 26.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Man mag aber addiren was man will, so bekommt man doch nach Proportion des Zimmets überaus wenig Oel, so daß es allemahl

ein kostbares, wo nicht das allerkostbareste Oleum destillatum unter allen gewöhnlichen bleibet, ja wenn es auch schon jemand nach ETTMUELLERS Methode, nehmlich im abnehmenden Monden destilliren wolte, so würde er doch nicht Oleum copiosissimum ex Cinamomo erlangen, wie gleichwohl dieser sonst gelehrt gewesene Mann, so keck in die Welt hinein schreibet, und den Leuten was weiß machen will.

§. 27.

AQUA CINAMOMI.

Bey solcher Destillation des Oels erlangt man, wie bekannt, auch zu gleicher Zeit die AQUAM CINAMOMI:

1) Ist nun weiter nichts, als gemein Brunnen-Wasser bey der Infusion und Destillation des Caneels gebrauchet worden, so wird das alsdenn hievon destillirte Wasser gemeiniglich auf Recepten und in Apothecken genannt: AQUA CINAMOMI SINE VINO;

2) Hat man aber statt des Wassers lauter Wein genommen und den Zimmet damit infundiret und destilliret, so wird das destillirte Wasser, AQUA CINAMOMI CUM VINO genannt.

3) Ist Succus Borraginis statt Wassers und Wein zum destilliren und infundiren genommen worden, so wird das Destillatum in Apothecken AQUA CINAMOMI BORRAGINATA genannt.

4) Wäre es Succus Buglossi gewesen, so hiesse es AQUA CINAMOMI BUGLOSSATA,

5) Hätte man Aquam Rosarum statt schlechten Wassers genommen, so würde das destillirte Zimmet-Wasser, AQUA CINAMOMI ROSATA heissen,

6) und wären zu diesen Rosen-Wasser und Zimmet noch die übrige drey hertzhaffte Wässer, nehmlich von Aqua Rosarum, Aqua Borraginis, Aqua Buglossi & Aqua Violarum ana, gegenommen und also mit diesen viererley Wässern an statt gemeinen Wassers die Destillation verübet worden, so müste solch Zimmet-Wasser nach dem heiligen HERKOMMANNO, AQUA CINAMOMI CORDIALIS heissen.

7) Würde aber statt dieser Wässer oder andern Wassers Succus

cus Cydoniorum und zwar zu vier Untzen guten Zimmet etwa drittehalb Maaß Succi Cydoniorum genommen und hiermit der Zimmet destilliret, so würde es alsdenn Aqua Cinamomi cydoniata genennet.

8) Im Dispensatorio ist auch noch eine Aqua Cinamomi cydoniata composita vorhanden, da zu vier Untzen Zimmet noch drey Muscaten-Nüsse und eine halbe Drachmam Mastichis hinzugethan wird.

9) Ferner findet man daselbst auch noch eine andere Aquam Cinamomi compositam, so Aqua Cinamomi contra Pestem betitult wird und welche man selbst nachschlagen kan, weil es eben mein Werck nicht ist, alle Aquas compositas oder dergleichen Compositiones herzusagen, zu welche alle Cinamomum mit kommt. Man macht auch an einigen Orten

10) eine Aquam Cinamomi citratam, lavendulatam und dergleichen mehr.

§. 23.

Das Oleum Cinamomi wird dann wiederum zu allerhand andere Præparata pharmacevtica employiret.

Wozu Oleum Cinamomi gebrauchet wird.

1) Ex Oleo Cinamomi & Pulvere Sachari wird Eleosacharum Cinamomi gemacht.

2) Ex Oleo Cinamomi & Oleo Nucistæ expresso, wenn das Mixtum mit ein wenig præparirten Armenischen Bolo, Cinnabari oder auch zart pulverisirten Zimmet selbst gefärbet wird, macht man den Balsamum Cinamomi.

3) Ex Oleo Cinamomi & Spiritu Serici macht man die so genannte Guttas Anglicanas.

4) Ex Oleo Cinamomi & Spiritu Salis Ammoniaci vinoso macht man ein Sal volatile oder den Spiritum Salis Ammoniaci cinamomisatum. Ex Oleo Cinamomi, Cinnabari præparata & Pulvere Sachari canariensis nebst etwas weniges vom Croco Solis wird Pulvis Zellensis oder das so genannte Zellische Gold-Pulver gemacht.

5) Mynsichtus hat gar sein Aurum potabile, und andere ihre

Tincturas Solis damit gemacht, weilen diese Gold-Medicamenta vielleicht so was kräfftiges nöthig haben, wenn sie im menschlichen Leibe was thun sollen; Nehme man ihnen aber dergleichen Additament, so möchte es um das gantze Aurum potabile manchmahl kahl aussehen.

§. 29.

SPIRITUS CINAMOMI.

SPIRITUS CINAMOMI per Extractionem zu machen, habe ich schon wiederrathen und gesaget, es wäre lächerlich, so wohl, als wie ich vom Spiritu Caryophyllorum erwehnet, massen der Spiritus Vini rectificatus ebenfalls nicht das geringste riechend und schmeckende vom Zimmet oder dessen Oleo destillando mit übernimmt, sondern wie der vorige blosse oder pure Spiritus Vini rectificatus bleibt, auch so riechet und schmecket: Ich habe auch oben allbereits meine Meynung gesaget, weßwegen er nichts mit überführe, und eben diese mit Partibus salinis aufs innerste vermischte Oele oder dergleichen Miscela & Dispositio oleosa ist auch allemahl die Schuld der mehrern Schwehre oder Fixität einiger Oleorum essentialium, daß sie im Wasser zu Boden sincken, an statt, daß andere Olea essentialia oben schwimmen. Zur Curiosität habe ich den Spiritum Vini rectificatum, so über Zimmet abstrahiret worden, etlichemahl von neuem über frischen Zimmet cohobiren und abstrahiren lassen, da er denn endlich etwas weniges gerochen und geschmecket, so jedennoch kaum des abstrahirens werth ist. Dannenhero man weit besser thut, daß man, wenn ja Spiritus Cinamomi verlanget wird, einen Spiritum Cinamomi per solutionem mache, nehmlich einige Tropffen vom reinen Oleo Cinamomi in Spiritum Vini rectificatissimum giesse, solches darinnen solvire und mit einander vermische.

§. 30.

ESSENTIA CINAMOMI.

Modo Extractionis wird das beste Medicamentum ex Cinamomo noch die ESSENTIA CINAMOMI, so vermittelst Spiritu Vini rectificatissimo, wie eine andere Essentz, verfertiget wird.

§. 31.

EXTRACTUM CINA-

Aus solcher Essentz kan man, wenn das Menstruum wieder

davon destilliret worden, im Balneo Mariæ auch das EXTRACTUM CINAMOMI RESINOSUM bekommen.

MOMI RESINOSUM.

§. 32.

Beweiß, daß die Partes oleosæ mit den resinosis nur obiter vermischet sind.

Daß ich aber oben erwehnet, es wären die PARTES OLEOSÆ mit denen RESINOSIS nur OBITER und nicht intime vermischet, beweise ich damit, weilen, wenn auf diß Extractum Cinamomi resinosum Wasser gegossen und solches vom Extracto abstrahiret wird, den Augenblick alle Partes oleosæ mit vom resinoso loß- und hingegen mit dem Wasser übergehen: Alles schmeckend und riechende ist nun in der Aqua destillata und das Extractum resinosum hingegen, so vorhin auch roch und schmeckte, ist nunmehro, nach der Abstraction, insipid und ohne Geruch.

§. 33.

Von den Extractis Cinamomi welche mit Wein oder Wasser gemachet werden.

Man macht auch EXTRACTA CINAMOMI vermittelst Wein oder Wasser, allein es ist besser, wenn man gar kein Menstruum purè inflammabile gebrauchen will, daß man lieber die Infusiones gebrauche, also lieber Infusum Cinamomi cum Vino oder cum Aqua mache, als daß man diese Infusiones ad Formam Extracti reducire und ein Extractum Cinamomi vinosum oder aquosum mache, meine Raison ist diese: Es gehen in der Evaporation oder Inspissation alle schmeck- und riechbare Oel-Theilchen davon, man wird demnach gar wenig kräfftiges und nützliches übrig behalten, welche aber wohl in denen Infusis beybehalten werden.

§. 34.

SYRUPUS CINAMOMI.

Hieraus wird man auch von selbsten abnehmen, auf was Weise ein recht kräftiger SYRUPUS CINAMOMI zu machen sey, daß man nehmlich den Zimmet nicht wie Garn auskoche und etwa gedencke, man kriege ein um so viel besseres, stärckeres und kräfftiges Decoctum pro Syrupo, wenn es braf lange gekocht worden. Nachdem aber weder dieses, noch die Species Diacinamomi, Confectio, und andere Præparata purè pharmacevtica vom Cinamomo hieher nicht gehören, so lasse ich solche auch an ihren Ort gestellet seyn. Selbst das ehemahlig im Gebrauch gewesene und heute zu Tage gäntzlich abgeschaffte Magisterium Cinamomi nebst andern

vom Cinamomo verfertigten unnützen und albern altväterschen Fratzen mag ich nicht erst anführen. Es ist auch nicht mein Thun, von Fuseln und Zimmet-Aquaviten zu handeln oder solche machen zu lehren und dahin man auch das in der Pharmacopæa Norica stehende Elixir Cinamomi rechnen kan.

§. 35.

OLEUM CINAMOMI EMPYREVMATICUM.

HARTTMANNUS hat endlich aus dem zurückbleibendem höltzernem Zimmet, von welchem das Oleum destilliret worden, aperto igne ex retorta auch das OLEUM CINAMOMI EMPYREVMATICUM destilliret, und es als ein Wund-Balsam gebrauchet, so ich dahin gestellet seyn lasse, weil es kein usuale ist, auch vermuthlich, da dieser Zimmet eine enervirte Rinde, wenig oder nichts besonders vor einem andern schlechten Holtze oder Rinde möchte voraus haben.

§. 36.

Anmerckung.

Alles, was ich nun vom Zeilanischen Zimmet gesaget, kan auch von der Malabarischen oder Javanischen Specie, ich will sagen von der Cassia lignea verstanden und gemachet werden, aber es gehöret ungleich grössere Quantität Cassiæ, in Proportion des andern Cinamomi, dazu, indem die Cassia nicht nur weit pauvrer und ärmer von ölichten, sondern auch im Gegentheil weit reicher ja noch einmahl so reich von wässerichen oder gummösen Theilen, als der Zimmet ist, in partibus resinosis aber kommen sie einander gleich.

Das

Das vierte Capitel.

DE CINERIBUS CLAVELLATIS, oder von der Pottasche.

§. 1.

Vorerinnerung.

In der Alphabetischen Ordnung nehme ich nunmehro die CINERES CLAVELLATOS, die uns allen ziemlich wohlbekannte und so genannte Pottasche für. Es ist eigentlich kein simple oder natürlich, sondern schon ein gekünsteltes Subjectum. Ein Productum chymicum artificiale. Allein da es nicht nur in grosser Menge, sondern auch heute zu Tage von gemeinen Leuten verfertiget wird, so siehet man diß artificiale, gleich vielen andern dergleichen Dingen, worunter absonderlich verschiedene mineralische Salia zu rechnen, gleichsam als eine simple Drogue, als ein Subjectum an, welches dem Chymico, fast wie eine natürliche eintzele Sache unter die Hände vorkommt, um solches erst zu saubern, reinigen, ausscheiden und zum Nutzen erst recht zu aptiren: Dem sey nun, wie ihm wolle! Wir wollen es wenigstens davor ansehen und also weiter zu betrachten vor uns nehmen.

§. 2.

Benennung der Pottasche.

Im Lateinischen wird diß Subjectum insgemein Cinis clavellatus oder in plurali Cineres clavellati genannt. *Cinis*

(1) Entweder weil es von Aschen gemacht worden,

(2) Oder, daß es anfänglich gar nicht ausgelaugt, sondern als pure Asche debitiret und verkauffet worden; *clavellatus* von Clavellis oder von Tauben, woraus ein Faß bestehet, weilen solche Asche immer in Fässer eingepackt, also versandt und verkauffet wird. Ferner heist man es auch, statt clavel-

vellatus, FOECINIUS CINIS FOECINIUS, fœcinius nemlich à *fœce* von Hefen, weilen im Weinländern auch viel Pottasche von Wein-Hefen, als etwa ein Sal Tartari calcinirt und gemacht wird. Das deutsche Wort Pottasche mag davon herkommen, daß sie zuerst diese Asche, vielleicht das Saltz selbst, im Potte mögen calciniret haben: Wiewohlen dergleichen genaue Untersuchungen von Abkunften derer Benenungen wir endlich können unsern einen der geringsten Kummer seyn lassen.

§. 3.

Was die Pottasche sey.

So viel dienet aber zum Voraus zu wissen, wiewohl es denen meisten ohnedem wird bewust seyn, daß, ungeacht diß Subjectum im lateinischen und deutschen eine Asche genennet wird, solches dennoch keine Asche, sondern ein aus Aschen verfertigtes Saltz sey, wie man weiter vernehmen wird.

§. 4

In welchen Ländern diese so genannte Asche in Quantität gemacht wird.

Diese sogenannte Asche wird in Quantität in solchen Ländern und an solchen Orten gemacht, allwo man der harten Höltzer nicht nur in Menge, sondern im Ueberfluß hat, wo sehr grosse Wälder, Wüsteneyen und öfters wenig Menschen sind, Z. E. in Moscau, Pohlen, Churland und dergleichen, wiewohlen auch heut zu Tage in vielen andern, selbst in unsern Ländern Pottasche gemacht wird, vermuthlich an solchen Orten, da man gedencket, die Waldung auszurotten und dagegen Acker einzuführen: Ich habe gesagt von harten Höltzern, massen Eichen, Büchen, Erlen, Bircken, Eschen, Hagedorn und dergleichen eigentlich die rechte Höltzer darzu seyn.

§. 5.

Wie die Pottasche gemachet wird.

Wie es nun in Quantität gemacht wird, ist eben meines Thuns nicht zu erwehnen, ich sehe auch nicht ab, weßhalb ich dergleichen anjetzt mehr oeconomisch als chymisch gewordene gemeine Sache ausführlich beschreiben soll, so wenig, als wenn ich die Bierbrauerey, das Seiffenmachen, Glaßmachen und viele andere von der Chymie abstammende nunmehro gantz besonders gewordene Professiones umständlich beschreiben sollte. Kurtz! Pottasche wird ge-

gemacht, wie ein ander calcinirt Sal alcali fixum: Die Höltzer werden verbrennet zu Asche, die Asche wird von denen etwa zurück-gebliebenen mit drunter vorhandenen Kohlen abgesiebet, nachgehends mit laulich-warmen Wasser ausgelauget; Und damit man bey solchen grossen Quantitäten Laugen keines Filtrirens nöthig habe, so werden gleich in denen grossen Tonnen oder Kiebels darein die Asche geschüttet und die Auslaugung veranstaltet wird, stroherne Bodens, durchlöcherte Bretter und dergleichen geleget, daß man unterwärts das klare Lixivium abzapffen und von der Asche nichts mit durchlauffen kan: Die Lauge wird im Kessel evaporiret, am Rande des Kessels ein Faß mit klarer Lauge gestellet, so unten ein klein Hänchen hat, welches, so bald die Lauge im Kessel recht heiß geworden und ausdunstet, in etwas geöffnet wird, wodurch beständig so viel aus dem Fäßchen in den Kessel hineinlauffet, als ohngefehr aus dem Kessel exhaliret, bis die Lauge alle ist, oder der Kessel meist lauter substantiell Saltz, so viel er passablement halten kan, in sich hat: Dis inspissirte Laugen-Saltz wird in einem aparten Ofen alsdenn calciniret, bis es gantz blaulicht aussiehet, so ist es fertig, wird in Fässern eingepackt, eingewogen, zugeschlagen, und ausserhalb an den Fässern mit glüenden Eisen marquiret. Wem hiermit mit mehrern Nachrichten gedienet ist, es sey der Fabricirung halber oder auch wegen Negoce, und auf wie vielerley Arten hiermit verfahren wird, der kan die Observationes in Kunckels Arte vitraria oder in der Arte tinctoria fundamentali & experimentali, auch in Marpergers Kauffmanns-Magazin, als der es aus obigen ausgeschmieret, item in VALENTINI Musæo nachlesen. Zu unserm jetzigen Vorhaben gehören eigentlich alle die Weitläufftigkeiten nicht.

§. 6.

Wir müssen auch heute zu Tage solch Subjectum nicht allein, als ein Subjectum chymicum ansehen: Zur Chymie mag wohl das wenigste gebrauchet werden, dagegen aber wird das meiste, und weßwegen gantze Wälder verbrennet werden, zu Mechanischen und andern Künsten, insonderheit zum Seiffensieden, zum Glaßmachen, zu Färbereyen rc. verbrauchet.

Wie die Pottasche anzusehen.

§. 7.

Unter welcher Gestalt die Pottasche in Apothecken vorkommt.

In Apothecken und also auch hier anietzo bey meiner Abhandlung kommt es uns vor als ein Sal alcali fixum, als ein von Holtz oder vielerley Höltzer-Asche mit Wasser ausgelaugtes, eingekochtes und nachgehends calcinirtes Saltz.

§. 8.

Wie dieses Subjectum aussiehet.

Es siehet dem äusserlichem Ansehen nach durch und durch nicht einerley aus, sondern es giebt grosse Klumpen, mittlere, kleinere und auch pulverichte Stücken, dazu siehet eines weiß, das andere graulicht, das dritte blaulicht aus, wie man denn die blaulicht aussehende insgemein vor die beste hält, weilen sie vom scharfen calciniren so geworden.

§. 9.

Beschaffenheit der Pottasche, wenn sie recht gut ist.

Von rechtswegen muß die Pottasche, wenn sie recht gut ist, an der Luft leichte liquesciren oder zum wenigsten feuchte, schmierricht und breyicht werden, wie einem Sali alcali fixo zukommt; allein man muß wissen, daß die gemeine Pottasche, so wie wir sie kauffen, niemahls pur alcalisch ist, sondern sie bestehet aus dreyerley Dingen, nehmlich

1) aus einem reinen *Sale alcali fixo*,
2) aus einem Sale acido und zwar acido vitriolico, so sich gemeiniglich mit dem Alcali, seiner Natur nach, saturiret, und endlich
3) auch aus einer unreinen Erde oder indissolublen Theilen und Unreinigkeiten, so entweder zufälliger oder vorsätzlicher Weise darzugekommen.

§. 10.

Um welcher Theile willen dieses Saltz bey der Chymie in Consideration kommt.

Hauptsächlich kommt dieses Saltz bey der Chymie, *ratione* der alcalischen Theile, in Consideration, wiewohl man das Sal acidum oder vielmehr das saturirte Sal acidum und gewordene Mittel-Saltz auch nicht wegwerffen darff, das dritte ingrediens aber, die erdichte Theile und Impuritäten müssen absolute davon abgesondert und als etwas unnützes weggeschmissen werden.

§. 11.

§. 11.

Entstehung der Pottasche

So wie alle Salia alcalica fixa generiret, währendem verbrennen und incineriren, fabriciret werden oder durch die Kunst entstehen, eben so entstehet auch diese Pottasche; Nur ist es nachdencklich, daß allhier bey diesem SALI ALCALI, wie man auch wohl insgemein die Pottasche schlechterdings *Sal alcali* zu nennen pfleget, so viel offenbar Sal acidum vitriolicum sich befindet. Ich habe keine blosse physicalisch-chymische Abhandlungen vor mir, sonst würde ich mehr darauf reflectiren müssen, wo solches acidum herkomme, indessen will ich doch einem jeden so viel zum Bedencken überlassen:

1) Ob es aus denen Höltzern selbst komme und also, von Anfang an, schon drinne gewesen, wie in einigen Höltzern warhaftig ist?
2) Oder ob es währendem Brennen dazu komme, und anfänglich mit dem phlogistu einen Schwefel mache, wovon nachgehends das inflammabile wieder davon ziehet?
3) Oder ob es vermittelst des Wassers dazu komme, wie wir in der Chymie bey andern Sachen zum Theil erweisen können?
4) Oder ob solch Acidum vitriolicum aus der Lufft attrahiret worden, gleich wie man wiederum mit dem allerreinesten Sale alcali fixo, erweisen kan?
5) Oder ob alle diese Umstände zusammen dazu contribuiren?

Ich sage: Ich will dieses physicalische Problema einem jeden zu fernern Nachdencken überlassen, weil es eben nicht hieher gehöret, mich deßhalb zu exprimiren.

§. 12.

Beweiß, daß der gröste Theil der Pottasche das alcalische Wesen ausmache.

Daß indessen der gröste Theil der Pottasche das alcalische Wesen ausmache, sehen wir aus der ordinairen Pottasche Bezeigung und ihren general Eigenschaften, so ein prävalirend Sal alkali anzeigen und zu erkennen geben; denn

1) Die Solution der Pottasche schmeckt offenbahr Laugenhaftig und alcalisch.
2) Sie färbt den Syrupum Violarum grün, wie alle Alcalia thun,
3) Sie präcipitirt die mit Acido gemachte Solutiones, Z. E. eine Solutionem Vitrioli und alle andere, absonderlich auch

die Solutionem Mercurii sublimati gelbe, wie ein ander Sal alcali fixum.

4) Endlich deliquesciret es auch, wenn nicht gäntzlich, doch gröstentheils; es efferdesciret auch mit Acidis, befreyet das Sal alcali volatile vom Sale ammoniaco und thut verschiedene andere alcalische Prob-Verrichtungen mehr.

§. 13.

Woraus zu ersehen, daß ein Sal medium bey der Pottasche vorhanden.

Daß aber auch ein Sal medium, also ein mit alcalischen Theilen saturirtes Sal acidum bey der Pottasche vorhanden, sehen wir abermahls klar, wenn man aus der gemeinen Pottasche ein recht crystallinisch Saltz ausscheidet, welches weder den Syrupum Violarum grün färbet, weder mit einem Acido noch mit einen Alcali efferdesciret, weder die mit Acido gemachte Solutiones präcipitirt, noch auf andere Art sich alcalisch, sondern in allen Proben, sich als ein perfect Sal neutrum oder medium, bezeuget, wie dann die blosse Crystallisation oder ein hell crystallirtes Saltz, insonderheit wenn man die Crystallen der Luft, dazu feuchte Luft, exponiret und solches durchaus nichts attrahiren oder feuchte-schmiericht werden, sondern einmahl wie allemahl beständig trucken bleiben, allezeit wenn nicht ein gäntzliches vollkommenes Mittel-Saltz wenigstens ein mit vielem Acido versehenes Sal alcali oder ein mit vielem Sale alcali versehenes Sal acidum, allhier aber in allen Proben, ein aufrichtig, vollkommenes und trucken crystallinisches Sal medium anzeiget.

§. 14.

Wodurch man überzeuget wird daß das in der Pottasche vorhandene acidum, das Sal acidum vitriolicum sey.

Daß ferner das hierinne vorhandene *Acidum*, so solches Sal neutrum constituiret, kein anders, als das aufrichtige Sal acidum vitriolicum sulphureum sey, zeigt uns unter andern Experimentis, die angestellte *sulphurificatio artificialis* oder künstliche Schweffel-Macherey, wenn man nehmlich zu diesem Mittel-Saltz Kohlen-Staub wirfft und dadurch (wie bekannt) den gemeinen Schweffel machet, andere Ueberzeugungen anjetzo zu geschweigen, indem man, auf Verlangen, das pure Acidum vitriolicum separatim, in forma Spiritus vel Olei Vitrioli darstellen könnte.

§. 15.

§. 15.

Daß nun endlich in der Pottasche auch Erdichte und unreine indissoluble Theile vorhanden seyn, wird wohl niemand leugnen oder es wird hierzu nicht sonderlich weitgesuchter Beweiß von nöthen seyn, indem dergleichen Vorrath einjeder, wenn er die Pottasche im Wasser aufgelöset, am Boden des Geschirres oder im Filtro, darzu reichlich gnug finden wird.

Beweiß der Erdichten Theile.

§. 16.

Wir wollen nun mit wenigem besehen, wie diese dreyerley Ingredientien am füglichsten von einander zu scheiden, die Pottasche zu depuriren und zum Gebrauch in der Chymie oder Medicin zu disponiren sey.

Scheidung der dreyerley Ingredientien in der Pottasche.

§. 17.

Bey denen Erdichten und unreinen Theilen haben wir nicht nöthig, uns lange aufzuhalten, weilen solche durch die blosse Solution und Filtration am geschwindesten und leichtesten von denen zwey übrigen soluble und würcklich salinischen Ingredientien völlig können abgeschieden und ausgesondert werden, wenn man nehmlich mit heissem Wasser die Pottasche solviret, die Solution filtriret und auf das Rückständige so lange heiß Wasser drauf giesset, biß das Wasser gar nicht mehr schmecket, so wird alles unreine und indissoluble terrestrische Zeug gewiß entweder am Boden desjenigen Geschirres, in welchen ich die Solution angestellet oder aber im Filtro zurück und also völlig separiret bleiben: dieses Erdichte unauflößliche und mit Unreinigkeiten versehene Wesen hat in der Chymia pharmacevtica und in Apothecken oder in der Medicin keinen Nutzen, wird dannenhero gäntzlich weggeschmissen.

Wie die Erdichte Theile abzusondern.

§. 18.

Um das in der Pottasche vorhandene *Sal medium fixum* oder da es ein mit alcali fixo völlig saturirtes Acidum vitriolicum, also den Tartarum vitriolatum auszuscheiden, kan, wenn die Pottasche noch so beysammen in ihrer gäntzlichen Mixtion ist, auf zweyerley Weise geschehen:

Welchergestallt das Sal medium fixum ausgeschieden werden könne.

a) Entweder man solviret zu erste die Pottasche mit heissem Was-

Wasser, filtrirt und scheidet die Impurität davon, wie ich erst erwehnet, evaporiret hernach das filtrirte Lixivium etwa bis zum dritten Theile, stellet es hin an einen kalten Ort und läst es stille stehen, so wird man in Zeit von 24 Stunden, schöne klare und reine angeschossene Crystallen finden; das übrige Lixivium evaporiret man zum zweyten mahl etwas mehr und stellet es noch einmahl zum crystallisiren hin, so wird das darinne noch vorhandene vollends anschiessen. Solte noch etwas von diesem Sale medio darinnen hacken bleiben, so kan es auf folgende Manier vollends heraus vexiret werden: Man inspissiret das übrige Lixivium biß zur Truckene, calciniret es alsdann ein wenig und stellet es hin zum deliquesciren; Was nun nicht deliquesciren will, kan mit warmen Wasser solviret, usque ad Cuticulam evaporiret und nochmahls hingestellet werden, so wird, wofern noch was drinnen vorhanden, solches vollends anschiessen und sich heraus scheiden.

b) Der zweyte Weg ist, daß man zuerst mit kaltem Wasser das alcalische von der Pottasche ausscheide und alsdenn mit siedend heissem Wasser das rückständige Magma elixivire, das Lixivium filtrire, und wie bewust, usque ad Cuticulam exhalire, folglich hinstelle und anschiessen lasse. Damit aber dieser Tartarus vitriolatus oder diß Mittel-Saltz desto reiner werde, so thut man wohl, wenn man die Crystallen nachdem das drüber stehende Lixivium decantiret worden, vorher ehe man sie heraus nimmt, in der Geschwindigkeit mit etwas kalten Wasser abspühlet, da denn das Wasser so gleich wieder abgegossen, die Crystallen loßgemachet, auf ein Papier geschüttet und von der anklebenden Feuchtigkeit getrucknet werden können.

§. 19.

Wie der alcalische Theil auszusondern.

Will man endlich den alcalischen Theil, also das vornehmste, weßwegen eigentlich diß Subjectum am meisten in Apothecken oder in der Chymie gebrauchet wird, aus der Pottasche ausgesondert haben, da nehmlich nicht nur keine impure terrestrische,

son-

sondern auch keine saure, salzichte oder acide Theile, kein Sal medium dabey vorhanden, so ist der beste Weg, daß man die Pottasche zu erste mit kaltem, darzu mäßigem und nicht überflüßigem, sondern nur nothdürftigem Wasser solvire, so viel sich hierinnen auflösen lassen will: Diese in kaltem und mit wenigem Wasser angestellte Solution wird filtriret und das Saltz biß zur Truckene evaporiret, so ist es ziemlich rein und gut Sal alcali; wollte man es aber noch zarter und sauberer haben, so wird diß inspissirte calciniret und das calcinirte zum deliquesciren hingestellet, da ich denn ein so genanntes *Oleum Tartari per deliquium*, ein *Sal alcali fixum solutum* oder einen *Liquorem alcalicum per se* in forma liquida und wann ich diesen Liquorem von der attrahirten Feuchtigkeit durch gelinde Evaporation, befreye, also das Saltz zur Truckene abermahls inspissire, ein recht sauberes und völlig reines *Sal alcali fixum* erlange, welches ich zu allen chymischen Arbeiten und pharmacevtischen Præparationibus, allwo ein Sal alcali fixum purum erfordert wird, mit gutem Gewissen employiren kan, auch selbst an statt eines Salis Tartari, sicher nutzen kan.

§. 20.

Lehre und Warnung.

Wobey ich aber nochmahls zur Lehre und Warnung will gesaget haben, daß, wenn eines reinen *Salis alcali fixi* Erwehnung gethan wird, oder ein rein *Alcali* zu etwas soll gebrauchet werden, man niemahls gemeine undepurirte Pottasche, ob sie auch noch so schöne blau wäre, verstehe oder nehme.

§. 21.

Von dem Gebrauch der Pottasche überhaupt.

Es würde zu weitläuftig seyn, wenn ich alle diejenige Præparata erzehlen solte, zu welche ein Sal alcali fixum kommt, oder allwo das gereinigte jetzt gemeldte Alcali oder die Cineres clavellati können adhibiret werden. Damit man aber einigermassen eine Idée habe, wo depurirte Pottasche und wo hingegen auch ordinaire Pottasche in Apothecken kan employret werden, so will ich nur einige Dinge zum Exempel anführen.

§. 22.

Wozu depurirte Pottasche erfordert wird.

Depurirte Pottasche oder recht rein Sal alcali wird erfordert:

1) Wenn

1) Wenn man Tartarum tartarisatum machen will, insoferne ich statt Salis Tartari Cineres clavellatos nehmen und die Solutionem Cremoris Tartari damit saturiren will.
2) Ferner wird solch rein Sal alcali fixum erfordert, wenn man damit *Terram foliatam Tartari*,
3) wenn man Oleum Tartari,
4) item *Tincturam Tartari*,
5) *Sal alcali causticum* und *Lapidem infernalem alcalicum*,
6) auch *Sal digestivum*,
7) *Nitrum regeneratum*.

Kurtz! solche Dinge machen will, dazu kein Acidum vitriolicum kommt oder worzu absolute ein Sal alcali erfordert wird.

§. 23.

Wozu ungereinigte ordinaire Pottasche gebrauchet werden kan.

Dagegen kan man gar wohl ungereinigte ordinaire Pottasche gebrauchen, Z. E. wenn ich Tartarum vitriolatum, Hepar Sulphuris auch Spiritum Salis Ammoniaci verfertigen oder Sal volatile urinosum vom Sale Ammoniaco befreyen und das residuum nicht pro Sale digestivo gebrauchen will, aus Ursachen: Zu Tartarum vitriolatum und Hepar Sulphuris kommt ohnedem Acidum vitriolicum und beym Sale Ammoniaco hat es deßhalb nichts zu sagen, wenn man das rückständige neue Mixtum weiter nicht gebrauchen will.

§. 24.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

Wie nun alle diese Sachen gemachet und zu Stande gebracht werden, wird nach und nach an andern Orten vorkommen, nehmlich der Tartarus tartarisatus wird vorkommen bey Abhandlung des Tartari, deßgleichen die Terra foliata, das Oleum Tartari und Tinctura Tartari, das Sal digestivum, Spiritus Salis Ammoniaci & Sal volatile urinosum, beym Sale Ammoniaco, Lapis infernalis alcalicus & Sal alcali causticum beym Kalch, Tartatus vitriolatus beym Vitriol, Hepar Sulphuris beym Schwefel und so weiter, ja selbst vom Sale alcali fixo werden wir beym Sale Tartari und an vielen andern Orten immer mehr und mehr hören, so daß ich nicht nöthig finde, mich hiebey länger aufzuhalten.

Das fünfte Capitel.
DE CITREO MALO,
oder
von der Citrone.

§. 1.

Ich will demnach ein ander Subjectum vornehmen, welches seyn soll MALUM CITREUM die Citrone. Eine ziemlich bekannte, herrlich und kräftige Frucht. Der Baum, worauf diese Frucht wächst, wird von TOURNEFORT genannt *Citreum vulgare*, von FERRARIO in seinen Hesperidibus Malum Citreum vulgare, von CASPARO BAUHINO Malus medica, sonsten auch Malus Citria, Persica, von TABERNAEMONTANO Citrus, und von RAUWOLFF Citrones: Er hat Florem rosaceum und gehöret in die ein und zwantzigste Classe. Wie solcher Baum übrigens aussiehet, was er vor Blätter hat und dergleichen darf ich nicht erst erzehlen, weilen es uns allen zur Gnüge bekannt ist, und auch einjeder in denen Orangerien des Königes, derer Marggrafen, und anderer vornehmen Herren hier zu Lande selbst sehen kan.

Beschreibung des Citronen-Baums.

§. 2.

Es giebt sonsten noch verschiedene Bäume, so bald an Blättern, bald an Früchten distinct erscheinen, wie dann manche glatte, manche krause Blätter, manche kleine, manche grosse, weisse, röthliche und gantz rothe Blumen, und so auch glatte, krause, runde, längliche, zugespitzte Monstroese und ungestalte, kleine, grosse, saure und süsse Früchte haben, auch von den Gärtnern allerhand Beynahmen, als Cedro, Cedrone, Cedrato, Cedronato, Bizarre, Pome d'Adam, Bergamotte, Bombelmus und andere Nahmen mehr zu haben pflegen, der gar vielen Sorten von Limonien, als welches wiederum ein Mittel Genus zwischen Pomerantzen und

Von verschiedenen Citronen Bäumen.

Citronen ist, zu geschweigen: Die meisten Distinctiones von Citronen werden ratione der Früchte, theils der äusserlichen Figur nach, theils auch des in sich habenden Safftes wegen, gemacht, welches alles zu untersuchen und zu beschreiben mehr zur Botanique, als zu unserm jetzigen Vorhaben gehöret, auch zum Theil in Büchern kan nachgesehen werden.

§. 3.

Von der ordinairen gemeinen Citrone.

Unser Subjectum, davon ich handeln will, ist die ordinaire gemeine Citrone, die Frucht, wanneuhero ich auch die FLORES übergehe, nachdem solche heute zu Tage fast nicht mehr usual, sondern kaum mit Zucker eingemacht und überzogen gebraucht, oder die blosse Flores von manchem zur Noth noch, wie die Flores Aurantiorum, etwa destilliret werden.

§. 4.

Benennungen der Citronen-Früchte.

Solche Früchte werden im Lateinischen MALA CITRIA oder POMA CITREA item MALA MEDICA auch wohl CITRA schlechtweg und im Deutschen wie bekannt, Citronen geheissen.

§. 5.

Aus welchen Ländern wir die meisten Citronen bekommen.

Zuerst sind sie aus Persien, Assyrien, Medien und Aethyopien hergebracht, nachgehends aber in Italien, zuförderst anfänglich in Neapolis, von dar in Spanien, Portugall, Franckreich und andern warmen Ländern, endlich auch nach Deutschland und kältere Länder verführet, verpflantzet und gezogen worden, wiewohl es an denen kältern Oertern sehr grosse Pflege und Wartung bedarff, dagegen sie in denen warmen Ländern grossen Theils wild wachsen. Heute zu Tage bekommen wir die meisten Citronen aus Spanien, Portugall, Italien und etwas weniges aus Franckreich, nehmlich aus Languedoc und Provence obwohlen öffters diverse Species in denen gantzen Schiffs-Ladungen, insonderheit aus Spanien und Portugall unter einander versandt werden.

§. 6.

Die ordinaire Citrone ist demnach eine länglich-runde Frucht, so gemeiniglich in beyden Enden sich etwas zugespitzt abrundet, auswendig mit einer lichtgelben Schaale umgeben, deren Superficies bey den meisten Früchten ungleich, höckericht und bergicht, am Geschmach scharf und etwas bitterlich und am Geruch gar überaus angenehm ist, welches die Schaale der Citrone genennet wird: Unter dieser gelben sehr zarten, indessen ungemein starck riechend und schmeckenden Schaale befindet sich ein weisses spongiöses weder riechend noch schmeckendes Wesen, in der Mitte aber das sogenannte Fleisch, die Pulpa oder vielmehr der in verschiedenen Loculamentis vorhandene, etwas gelblich aussehende saure Safft mit hin und wieder steckenden Kernen.

Wie die ordinaire Citrone beschaffen.

§. 7.

Was nun diß vor eine herrliche und fast jeden Menschen erquickende und angenehme Frucht sey, ist uns allen gleichfalls bekannt, zum wenigsten weiß ich keine in der Welt, so die Citrone ratione ihres medicinischen Gebrauchs übertrifft, so daß das inwendigste so wohl als das auswendigste vor allen andern Früchten den Vorzug und Preiß haben mag, ungeachtet zwischen dem innern und äussern allhier eine überaus grosse Difference ist.

Von dem medicinischen Gebrauch der Citrone.

§. 8.

Von obgedachten viererley Stücken so die Frucht componiren, kommen hauptsächlich nur zwey in Consideration, so in täglich und häuffigem Gebrauch sind, welches eben das äusserste und das innerste, die Schaale und der Safft ist; Von denen andern beyden ist eines, so gar zu nichts genutzet, und das andere, so nur noch dann und wann, zu jetzigen Zeiten gar selten, gebrauchet wird: Das zu nichts nutze, ist die spongieuse, zwischen der Schaale und der Pulpa placirte, ohne Geruch und ohne Geschmack seyende Materie; Und das noch dann und wann vorkommende ist der Saame oder die Kerne.

Welche Stücke der Citrone hauptsächlich im Gebrauch sind.

§. 9.

Præparationes wozu gantze Citronen kommen.

Und ob wir auch schon solche Vorschrifften, Compositiones und Præparationes in Apothecken und Büchern haben, dazu die gantze Früchte kommen oder müssen genommen werden, so ist doch allemahl gedachtes spongiöses Wesen inutil und zu nichts nutze, ja die Kerne und der Safft selbst sind bey vielen Dingen lächerlich und absurd, absonderlich, wenn sie zu solchen Dingen sollen genommen werden, welche man destilliren muß. Dahero es öffters auf das Judicium des Apotheckers ankommt, bey was vor Dingen er dieses oder jenes, mit gutem Gewissen auslassen und dadurch manchmahl das Medicament ehe noch verbessern, als verschlimmern kan. Ich will mich indessen hiermit nicht weit einlassen, gnug! Das offt erwehnte schwammichte weisse Wesen ist zu gar nichts nutze, es mag auch kommen sollen, zu was es will. Demnach haben wir nur die übrige drey Stücke, Corticem, Succum & Semen Citri zu betrachten.

§. 10.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Denn ob auch schon jemand, wann er dergleichen Dinge machen will, wozu gantze Poma Citri, die gantze Frucht zu nehmen verordnet wird, wie z. E. zu Aqua ex Pomis Citri SENNERTI & FEHRII, zur Aqua Citri composita ex succis, zu Decoctum citratum soll genommen werden, keine schwammichte Materie nimmt, sondern solche a dessein ablöset und davon läst, so darff er sich deßwegen nicht den geringsten Gewissens-Scrupel machen: Bey solchen Dingen, die da sollen destilliret werden, als jetztgedachte Wässer, wie auch Acetum prophylacticum und andere mehr, wird er auch nicht in die Hölle kommen, wenn er noch darzu den Succum und die Kerne oder das gantze Eingeweide von der Citrone wegläſſet; Ein anders aber ist es mit dem Succo, da eine Mixtio, Solutio, Extractio oder dergleichen vorgehet. Es bleibt dabey das vornehmst und nützlichste in dieser Frucht ist die Schaale und der Saft.

§. 11.

Wozu die Citronen-Kerne gebrauchet werden.

Die Kerne oder Semen Citri wurden vor Alters noch mehr gebrauchet, da man ein Oleum expressum von ihnen machte, ferner

sie

sie decorticirte, und als ein Specificum Anthelminticum bald per se, bald auch mit andern Dingen vermischt gebrauchte, auch wohl Emulsiones davon machte. Heute zu Tage kommen sie, (so viel ich mich erinnere) noch unter den Syrupum e toto Citri, unter die beyden Theriac, cœlestem & Andromachi, unter Pulverem contra Variolas & Morbillos, Species de Hyacintho, Species Liberantes und ander einfältig Zeug mehr. Und ob man schon das Oleum expressum noch heute zu Tage davon machen könte, so haben wir doch darauf nicht zu regardiren, weilen es kein usuale, nichts besonders kräfftiges, ja an dem gantzen Saame nicht etwas ausnehmliches ist, dahero ich dieses nur beyläuffig will angeführet haben.

§. 12.

Von verschiedenen vom Safte und der Schale zu verfertigenden Sachen.

Wir wollen uns auch nicht aufhalten, bey denen verschiedenen vom Saffte und der Schale zu verfertigenden Galanterie, Conditorey-Küchen-Gebacknis und zu blossen Delicatessen, Lecker und Lüsternheit oder vielmehr Wollust als Gesundheit dienenden Sachen, da die Citronen-Schalen auf so vielerley Weise mit Zucker, naß und trucken, gantz und zerschnitten, eingemacht, überzogen, candisiret und auf allerhand Art, entweder an sich selbst oder mit andern Dingen vermischt und zu Kützlung der Zunge ajustiret werden, sondern ich will vors erste nur in aller Kürtze erwehnen, was in Apothecken von solchen Schalen noch pfleget gemacht oder verwahret zu werden.

§. 13.

Worinnen die Kraft in der Citronen-Schale lieget.

Daß alle Krafft in der Citronen-Schale eintzig und allein nur im Oleo essentiali liege, habe ich wohl nicht einmahl erst nöthig zu sagen, nachdem der starcke Geruch und hitzige Geschmack es jedem von selbsten zeiget. Dieweilen diese Partes oleosæ aber gar besonders subtile sind, also leichtlich verriechen und verfliegen, so zeigt sichs wiederum von selbsten, daß die frischen Schalen grossentheils kräftiger und besser, als die aufgetrocknete sind, als in welchen letztern das zarteste, subtileste und beste Oleum gäntzlich verflogen, woraus man sich denn diese Lehre fassen kan, daß alle aus frischen Citronen-Schaalen präparirte Sachen weit kräftiger sind, als die aus trocknen gemachet worden.

§. 14.

Was von frischen Schalen gemacht wird.

Man macht demnach in Apothecken die frischen Schalen mit Zucker ein, ferner davon Syrupum Corticum Citri simplicem & compositum, weiter kommen solche candirte Schalen zu Morsulos Citri simplices & laxativos, zu Theriacam citratam, Electuarium de Citro und verschiedenen andern pur pharmacevtischen Dingen mehr. Allein kurtz von der Sache zu reden; Was braucht man die gantze Schalen? Da das vornehmst Artzneyische Wesen nur in denen ölichten Theilen lieget, so darff man ja nur solche Arbeiten anstellen, vermittelst welchen man diese Theile entweder pur oder mit andern Menstruis extrahiret erhält.

§. 15.

Welchergestalt die ölichte Theile der Citronen-Schalen am besten erhalten werden können.

Solche nun können am besten destillando & extrahendo erhalten werden.

(1) Destillando macht man entweder
   (a) Oleum oder
   (b) Aquam oder
   (c) Spiritum Citri.

(2) Extrahendo wird zuförderst Essentia auch Syrupus Citri gemacht;

Wozu ich addiren mag, daß man auch die Partes oleosas noch auf eine andere Art, so man weder destillando noch extrahendo nennen kan, zu separiren und colligiren pfleget.

§. 16.

Die Abscheidung der ölichten Theile ist das Augenmerck aller vorzunehmenden Arbeiten.

Gleichwie es offenbar, daß in denen Citronen-Schalen das ölichte Wesen eben das kräfftigst-vornehmste und Artzneyische ist, also hat auch der Chymicus in allen seinen damit vorzunehmenden Arbeiten, diese ölichte Theile jederzeit nur zum Augenmerck, dergestalt, daß er suchet, auf eine oder andere Art, solche von denen noch übrigen gantz unkräfftigen wässerich- und erdischen Theilen abzuscheiden, und selbige entweder gantz bloß oder mit diesem und jenem Menstruo vermischt zu erhalten.

§. 17.

Auf wie vielerley Wege die ölichte

Wir haben hierzu dreyerley Wege,

1) Entweder mechanischer Weise ohne Feuer und Menstruo,

2) oder

2) oder durch die Destillation,
3) oder durch Extraction;

Theile zu erhalten.

Man bekommt aber durch diese dreyerley Hauptwege, nicht allemahl das blosse Oleum, sondern meistentheils vermischte und zwar solche Præparata, die bald mit vielen, bald mit wenigen ölichten Theilen impraegniret sind.

§. 18.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Ich will einen jeden Modum ins besondere vornehmen, und dabey die dazu gehörige, nehmlich die Cortices Citri betreffende Arbeit abhandeln, als worunter alle gebräuchliche Præparata hinter einander werden können begriffen und verstanden werden.

§. 19.

Erster Weg.

I. **Der erste Weg**, da man die ölichte Theile als von denen Corticibus Citri erlangen kan, habe ich gesagt, ist ohne Feuer und Menstruo, **mechanischer Weise.** Diß ist der Weg, da man nicht nur das blosse Oleum, sondern gewiß auch das **allernatürlichste, sauberste und beste** Oleum Citri **oder** Oglio di Cedro, wie es die Italiäner nennen, bekommen kan: Es geschiehet auf **zweyerley Weise**,

1) entweder per Expressionem,
2) per Incisionem vel Scarificationem.

Ob nun wohl keine Art von beyden in unsern hiesigen Ländern bis dato gebräuchlich, noch einzuführen rathsam ist, indem wir allhier nicht die Menge Citronen, wie in Italien, Franckreich, Portugall und Spanien haben, und daher solch Oel, das wir allhier auf dergleichen Art selber machen wolten, uns viel zu theuer kommen würde, dagegen wir es zehen, zwantzig wo nicht mehrmahl wohlfeiler schon fertig gemacht, kauffen können; So will ich doch dem ungeachtet, solches nicht mit Stillschweigen übergehen.

§. 20.

OLEUM DE CEDRO PER EXPRESSIONEM.

PER EXPRESSIONEM ist das OLEUM DE CEDRO, oder Oleum Citri vor diesem häuffig gemachet worden, und wird zum Theil noch hin und wieder gemacht, da sie das oberste oder äusserste zarte Schälchen von einer Menge reiffen manchmahl auch

nur

nur halb reiffen Früchten von allerhand Speciebus Citri, sie mögen seyn, wie sie wollen, abschneiden und solche hernach sehr scharff auspressen, wie ich denn vortrefliche Arten von Pressen zu dergleichen Dingen in Rom und Florentz gesehen.

§. 21.

OLEUM DE CEDRO PER SCARIFICATIONEM VEL INCISIONEM.

b) PER SCARIFICATIONEM VEL INCISIONEM wird heute zu Tage das meiste gemachet, wie es denn in der That noch ein gut Theil zarter und sauberer ist, als das exprimirte: Man hat eine Machine, die voller Spitzen und Stacheln ist; Hierauf werden die gantze Citronen gerollet, so zerstechen und zerschneiden sich alle Cellulæ & Capsulæ, die zarte Bläsechen und Behältnisse an den Schaalen, in welchen die Oel-Theilchen vorhanden sind, dergestalt, daß das darinnen enthaltene zarte Oleum, gleichsam wie das Blut vom Schröpffen, herausfliesset, welches sich auf der Machine nach und nach sammlet und von dar in das drunter gestellte Geschirre läufft.

§. 22.

Ferneres Verfahren derer beyderley Arten Oele.

Man pflegt beyderley gemeiniglich zu filtriren und die übrige Schaalen alsdenn noch zu destilliren, jedoch das hievon erlangende Oel mit jenem niemahls zu vermischen.

§. 23.

OLEUM CITRI PER FRACTIONEM.

Ich könnte noch die dritte Art hinzufügen, wie nehmlich einige dergleichen OLEUM CITRI auch PER FRACTIONEM machen, da sie abgeschnittene frische Citronen-Schalen gegen ein polirtes Glaß continuirlich zerbrechen, wodurch bey jedem Bruche allezeit etwas Oleum essentiale heraus und zwar gegen das Glaß spritzet, welches sich nach und nach in Tropffen sammlet und in das drunter gestellte Geschirre fliesset; Allein die Arbeit ist zu penible und lohnet nicht sehr der Mühe, weßwegen es auch nur in Parenthesi will angeführet haben.

§. 24.

Zweyter Haupt-Weg die ölichte Theile von

II. Der zweyte Haupt-Weg, um die ölichte Theile von denen Citronen-Schaalen theils pur, theils auch in denen dazu gebrauchten Liquoribus zerstreuet zu erhalten, ist die Destillatio,

ver-

Vermittelst dieser Operation bekommt man von Corticibus Citri dergleichen Sachen, nehmlich Oel, Wasser und SPIRITUS, und diese dreyerley Dinge wiederum auf verschiedene Art und Güte.

den Citronen-Schalen zu erhalten.

§. 25.

PER DESTILLATIONEM kan OLEUM CITRI

1) von frischen und auch
2) von aufgetrockneten Schaalen gemacht werden.

OLEUM CITRI PER DESTILLATIONEM.

§. 26.

Von CORTICIBUS RECENTIBUS kan man wiederum Oleum Citri

a) ohne eintzigen Zusatz und auch
b) mit Zusatz machen.

Ohne Zusatz und mit Zusatz.

§. 27.

(a) Ohne Zusatz wird solches Oel destilliret, wenn ich die oberste zarte Schalen abgeschälet und zerschnitten in ein Balneum Vaporis oder Balneum Mariæ thue und selbige so an sich selbst destillire, da man ein überaus zartes, wiewohl weniges Oleum erhält.

Ohne Zusatz.

§. 28.

(b) Mit Zusatz geschiehet es wiederum auf verschiedene Weise, nehmlich:

1) insgemein mit Wasser,
2) hernach aber auch vermittelst Zucker und Wasser,
3) vermittelst der Fermentation und
4) endlich auch vermittelst Spiritus Vini.

Mit Zusatz.

§. 29.

Die DESTILLATIO mit Wasser ist uns allen bekannt, da man nehmlich die frische Citronen-Schalen in eine Vesique thut, gnugsam Wasser drauf giesset und eine gemeine Destillation anstellet, wiewohl es auf diese Art nicht gar viel Oel zu geben pfleget, oder man müsse denn eine ziemliche Quantität Schalen beysammen haben.

Von der Destillation mit Wasser.

§. 30.

Die zweyte Manier vermittelst Zucker ist deßwegen sehr gut, daß man sich deren zu solcher Zeit bedienen kan, wenn man

Vermittelst Zucker.

eine Menge recht frische Citronen hätte und eben nicht gerne sogleich das Oel davon destilliren wollte, noch andere Præparata vonnöthen hätte. Denn man nimmt die Citronen und reibet solche auf einem feinem Hute Zucker, zu sagen nur die gelbe Schaale gantz davon ab, durch welche Arbeit ebenfalls als wie ich bey der Machine, so voller Spitzen ist erwehnet, die kleine Capsuln und Oel-Behältnisse der Citronen-Schalen entzwey gehen, indem der Zucker, statt des Reibeisens dienet, folglich fliesset das Oel heraus in die Superficiem des Zuckers und machet mit selbigem ein reiches fast schmieriges Eleosacharum, welches man mit einem Messer abnimmt und in eine Bouteille thut, die wohl verstopfft werden kan: Wenn mans abgenommen, reibt man wieder und continuiret hiermit also mit allem Vorrath von Citronen, so kan ich auf diese Weise das kräfftigste von den Citronen-Schaalen, sehr viele und lange Jahre durch, in den verstopfften, auch wohl nachgehends zugebundenen Bouteillen verwahren, und zu allerhand Gebrauch nach und nach anwenden; Will ich aber mein OLEUM CITRI davon destilliren, so darff ichs nur in die Vesique schütten, hinlänglich Wasser dazu giessen, und wie eine andere Sache, destilliren. Kurtz! Ich kan hievon mein Oleum, wie und wenn ich will, zu verschiedenen Zeiten, oder auch auf einmahl, oder auch in einigen Jahren erst machen, nachdem ichs nöthig und rathsam finde.

§. 31.

OLEUM CITRI PER FERMENTATIONEM.

PER FERMENTATIONEM macht man OLEUM CITRI, wenn die Citronen Schalen zerschnitten, mit einigem Wasser zum fermentiren disponiret und nachgehends destilliret werden: Man bedienet sich der Fermentation insonderheit, wenn die Citronen anfangen weich und anstößig zu werden.

§. 32.

OLEUM CITRI vermittelst Spiritus Vini.

Endlich macht man von frischen Corticibus Citri das OLEUM CITRI auch vermittelst Spiritus Vini, und diß auf folgende Manier: Man nimmt einen Kolben, füllet ihn an mit denen äussersten dünnen Schaalen von recht schönen frischen Citronen, giest Spiritum Vini drüber, läst es also eine Zeitlang im kalten infundi-

fundiret stehen, alsdenn destillirt mans im Balneo Mariæ, so bekommt man ein gut Theil Olei essentialis, welches sich vom Spiritu Vini separirt darstellet, und welches man völlig z. E. mit einer saubern Spritze oder auf andere Art absondern kan. Es ist nicht zu leugnen, daß nicht anfänglich ein gut Theil Oel im Spiritu Vini oder überdestillirten Spiritu Citri solvirt bleiben sollte, allein es kan ja solcher Spiritus Vini allezeit wieder zu frischen Schalen und Infusionen, und diß mit gleichen Nutzen adhibiret werden, dieweil er nun schon einmahl mit Partibus oleosis saturiret ist. Wollte man ja auf die letzte einen Theil Oel vom Spiritu Vini wieder haben, so darf man solchen Spiritum Citri nur mit einer Menge Wasser vermischen, so wird sich, wenn nicht das meiste, jedoch ein ziemliches vom Oleo herausscheiden.

§. 33.

OLEUM CITRI von trockenen Schalen.

Von Corticibus siccis macht man nur auf eine Art das OLEUM CITRI, nehmlich durch die ordinaire Destillation in einer Vesique, nachdem man vorher die getrocknete Schalen von dem anhangend-innerm peltzicht und unnützem Wesen befreyet, und das äussere gelbe zerschnitten und gröblich zerstossen in gnugsamen Wasser einige Tage vorher eingeweichet hat.

§. 34.

Unterscheid derer Citronen Oele.

Ob man nun schon auf so vielerley Weise, wie man vernommen, das Oleum Citri machen kan, so muß man doch nicht dencken, daß alles gleich gut ist, im Gegentheil! Es findet sich ein grosser Unterscheid zwischen einem und dem andern: Die erstere welche per incisionem vel scarificationem & expressionem gemacht werden, sind die beste; Die von frischen Schalen destilliret werden, die mittlere, und die von aufgetrockneten Schalen verfertiget werden, die schlechteste Sorten.

§. 35.

Ursache des vorhergehenden.

Die Ursache ist leichte zu finden: Es ist bekannt, daß die Olea essentialia insgesamt etwas Balsam oder Hartzhafftes in ihrer Mixtion haben, obwohlen eines mehr oder weniger, als das andere. Ferner ist bekannt, daß bey einem Oleo immer mehr zartere

re und flüchtigere Theile seyn, als bey dem andern. Allhier bey den Citronen-Schalen ist es überaus zart und flüchtig, dabey von solcher Art, daß diese subtile und flüchtige Oel-Theilchen gar leichte allein loßgehen, hingegen die Balsam- oder Hartz-hafte, als schwerere und gröbere mit einigen verwickelten Oel-Theilchen hinterlassen, so, daß aus dieser natürlichen Disposition hernach die Difference von erlangten Oelen entstehet, wenn man auch schon mit einerley Art Schaalen arbeitet.

1) Bey denenjenigen, so durch blosse Læsion entweder Aufritzung oder Auspressung gemacht werden, findet sich alles subtile Oleum, und zwar ohne die geringste Alteration vorhanden, daher es das schöneste und beste ist.

2) Bey den Oleis, so durch die Destillation erlanget werden, geschiehet schon einige Veränderung, theils, weil sich etwas von dem zartesten Oleo verriechet und verliehret, theils auch, weilen sich vieles in das dazu gebrauchte Vehiculum ziehet und vom übrigen Oele abscheidet. Absonderlich wird man diese Veränderung mit einem abermahligen mercklichen Unterscheide, ratione des unterschiedenen Vehiculi gewahr: Denn nehme ich Wasser und destillire dabey etwas scharff, so kriege ich schon wiederum ein schlechtes Oleum, als wenn ich Spiritum Vini employire und die Destillation gelinde im Balneo angestellet; Der Spiritus Vini destilliret leichte, nimmt auch nur die zarteste, schöneste und leichteste Oel-Theilchen mit über, hinterläst dagegen die schwerern und mehr Balsam oder Hartzhafften. Das Wasser aber und die mehr vehemente Destillation in der Vesique reisset schon mehr gröbere und schwerere mit über, dahero denn auch diese Oele guten theils schlechter, als die andern zu seyn befunden werden.

3) Daß das von truckenen Schalen destillirte das allerschlechteste Oel sey, wird aus dem, was ich jetzt gesagt, um so viel leichter können ermessen werden, massen, bey der Trocknung selbst, allbereits das zarteste, dünneste, flüchtigste und schöneste Oleum evaporiret und davon geflogen, hingegen nur das gröbere und

mehr

mehr Balsamhafte übrig geblieben. Und kan man diese Differentien grossen theils, auch nur mit dem blossen Gesichte schon erkennen, so wohl wenn sie noch frisch sind, als auch insonderheit, wenn sie eine Zeitlang gestanden.

(1) Das Italiänische, ohne Feuer und Menstruo gemachte, Oleum wird allemahl das allerdünneste und liquideste,

(2) das von trockenen Schalen destillirte hingegen das allerdickste und

(3) das von frischen Schalen destillirte von mittler Consistenz oder Flüßigkeit seyn.

(a) Das Italiänische, absonderlich, wann es nicht durch Expression, sondern nur durch die Scarification gemachet worden, wird sich am längsten in der Dünnigkeit erhalten,

(b) das mit Wasser destillirte wird schon eher dicklich werden, oder etwas Balsamhaftes absetzen und

(c) das von trockenen Schaalen destillirte wird am allerleichtesten und auf die letzte gar überaus dicke und zähe;

Und so differiren sie auch an der Güte des Geruchs: Das Italiänische ist das angenehmste und schöneste, das mit Wasser destillirte riecht schon nicht so delicat und angenehm, und das von trockenen Schalen gemachte am allerschlechtesten, dazu von Zeit zu Zeit immer schlechter und schlechter, je älter es wird. Will man aber Oleum Citri in gar kurtzer Zeit dicke haben, so darff mans nur schlecht vor der Lufft bewahren, damit das subtile gar leicht exhaliren kan.

§. 36.

Anmerckung.

Im übrigen ist es merckwürdig, daß sich dasjenige, so vermittelst Spiritus Vini destilliret worden, viel länger hält und nicht so geschwinde dicke und zähe wird, als die auf andere Art destillirte. Man kan auch die dick gewordene Oele selbst am besten wieder mit dem Spiritu Vini rectificiren, ob es wohl eben nicht allzuviel giebt, weilen das gröbst-resinöse oder Balsamhaffte zurücke bleibt und vom Spiritu Vini nicht kan übergeführet werden. Mit Wasser rectificirt man dergleichen zähe Olea wohl auch, allein es

gehet lange nicht so gut an und werden sie auch nach Proportion, schon wieder schlechter, weilen das Wasser, wie ich schon vorher erwehnet, weit gröbere und schwerere Theile mit überreisset.

§. 37.

Wozu Oleum Citri gebrauchet wird.

OLEUM CITRI wird in Apothecken zu vielerley Sachen gebraucht, insonderheit macht man damit das ELEOSACHARUM CITRI & BALSAMUM CITRI.

§. 38.

AQUA CORTICUM CITRI.

AQUA CORTICUM CITRI wird zu gleicher Zeit erlangt, wenn man von frischen Schalen entweder per se in Balneo oder aber auch mit Wasser das Oleum destilliret. Bin ichs aber Willens, meine Absicht in der Destillation nicht auf Erlangung des Oeles, sondern eintzig und allein auf das Wasser zu richten, so giest man etwas mehr Wasser dazu und destilliret es so lange ab, als es kräfftig riecht und schmeckt. Von trockenen Citronen-Schalen destillirt man nicht gerne das Wasser, sondern allezeit lieber von frischen.

§. 39.

SPIRITUS CITRI abstractitius.

Die dritte Art, da man durch Destillation die Partes oleosas von denen Corticibus Citri abscheidet und habhafft wird, ist der SPIRITUS CITRI ABSTRACTITIUS oder SPIRITUS VINI CITRATUS vel OLEO CITRI IMBUTUS. Man schälet die gelbe düane Schalen von frischen Citronen ab, giest einen saubern Spiritum Vini rectificatum nach Proportion drüber und destillirt ihn in Balneo Mariæ wieder gantz davon. Einige abstrahiren ihn auch über getrocknete Schalen, allein der Spiritus ist gleichfalls nicht so gut als der andere, und ist es schlimm gnug, wenn es aus Noth geschehen muß, nehmlich manchmahl, wenn man keine frische Citronen bekommen kan. Damit aber auch diesem vorgekommen werde, so kan man obgedachter massen, sich lieber allezeit einige auf Zucker abgeriebene Flavedinem Corticum Citri auf dem Vorrath verwahren, und nicht zu Wasser und Oel, sondern auch zu Spiritum Citri parat halten, also beständig Destillata von frischen Schalen verfertigen, es sey zu was Zeit es wolle.

§. 40.

§. 40.

Man kan auch einen SPIRITUM CITRI PER FERMENTATIONEM machen, wenn man nehmlich die Citronen-Schalen klein zerschneidet, oder gar auf einem Reib-Eisen abreibet, gnugsam Wasser dazu giesset, Zucker und Hefen addiret, es in die Gährung bringet und so dann das Spirituosum abdestilliret und rectificiret.

SPIRITUS CITRI per FERMENTATIONEM.

§. 41.

Einige nehmen drey Pfund frischer Citronen-Schalen und thun zwölff Hand voll Florum Sambuci dazu, giessen vierzehen Quart Spiritus Vini drüber, destilliren es zusammen, und nennen diesen Spiritum compositum, SPIRITUM BEZOARDICUM; Extrahiren auch wohl hiemit ihre Tincturam bezoardicam.

SPIRITUS BEZOARDICUS.

§. 42.

Wie man einen reinen und reichen SPIRITUM CITRI mit Zucker edulcoriren und mit Wasser dergestalt extendiren kan, daß er trinckbar und zum lockern Soopchen oder AQUAVIT wird, gehöret eben nicht hieher, sonst müste ich sagen, wie Dantziger Citronen-Fusel, Turiner ROSSOLI DE CEDRO und Americanisch EAU DE BARBADOS, als welche alle nichts anders, als SPIRITUS CITRI EDULCORATI sind, müsten gemachet werden.

SPIRITUS CITRI EDULCORATUS.

§. 43.

Ich will mich auch nicht aufhalten, wozu das Eleosacharum wiederum employiret wird, wie man damit ROTULAS CITRATAS, die so genannte ESSENTIAM SACHARI TROCHISCATAM, und dergleichen pharmacevtische Dinge verfertigen kan, sondern ich will nur noch ein oder ein paar beruffene Medicamenta von Jena anführen, dazu das Oleum de Cedro oder Citri hauptsächlich mit kommt.

Von dem Gebrauch des Eleosachari Citri.

§. 44.

Es kommt zuförderst zu Doctor WEDELS OLEUM BEZOARDICUM, da eine Drachma Camphor in etwas Olei Amygdalarum solviret, solches mit anderthalb Drachmas Olei Citri veri oder so genanten Olei de Cedro vermischet, und mit etwas

OLEUM BEZOARDICUM WEDELII.

Radix

Radicis Alkannæ tingiret wird. Sie haben in Jena dieses Oel allezeit Doctor WEDELS letzte drey Tropffen geheissen, wiewohl mans auf solche Weise auch die letzte Oelung nennen könnte.

§. 45.

OLEUM ODONTALGICUM TEICHMEYERI.

Herr Doctor TEICHMEYER in Jena, vermischt diß Oleum Bezoardicum wieder mit Oleo Ligni sancti & Oleo Caryophyllorum, und heist solche Mixtur sodann sein OLEUM ODONTALGICUM.

§. 46.

Von dem dritten Haupt Wege denen Citronen-Schalen die ölichte Theile zu berauben.

III. Der dritte Hauptweg, denen Citronen-Schalen die PARTES OLEOSAS zu berauben, ist die Extractio, durch welche aber niemahls solche Theile gantz alleine in Forma Olei, sondern allemahl mit denen dazu gebrauchten Menstruis vermischt erhalten werden. Diese Menstrua sind gemeiniglich

1) Spiritus Vini,
2) Wasser und
3) Acetum, obwohlen das erste das allerbequemste dazu ist.

§. 47.

Benennung des Præparati, wenn die Extraction mit dem Spiritu Vini rectificato geschiehet.

Wenn demnach die Extractio mit diesem ersten Menstruo mit dem Spiritu Vini rectificato geschiehet, so wird das Præparatum ESSENTIA CITRI, nach einigen veränderten Umständen auch wohl ELIXIR CITRI geheissen.

§. 48.

ESSENTIA CITRI.

Von der ESSENTZ zuerst zu erwehnen, so wird auch diese bald so, bald anders, also auf allerhand Manier gemachet. Man macht z. E. ESSENTIAM CITRI von frischen und auch von getrockneten Corticibus. Hernach giebt es Essentia Citri simplex, Essentia Citri composita, Essentia Citri sicca & liquida, Essentia Citri acida, subacida, Essentia Citri correcta, Essentia Citri sacharina, und wer weiß, was vor welche mehr. Im Dispensatorio sind dreyerley verzeichnet,

1) Eine ordinaire ESSENTIA CORTICUM CITRI,
2) eine alldar betitulte ESSENTIA CITRI CORRECTA,
3) und eine ESSENTIA CITRI COMPOSITA.

1) Die

1) Die erste wird gemacht, wenn ich die dünn abgeschälete frische Citronen-Schalen mit Spiritu Citri oder Spiritu Vini à Corticibus Citri abstracto in behöriger Proportion extrahire, digerire, exprimire und zuletzt filtrire.

2) Die zweyte wird eben so gemacht, bloß, daß ich an statt Spiritus Citri, Spiritum Liliorum Convallium nehmen soll, als weßwegen man sie correcta genennet: Ich will sie aber eher Essentia Citri corrupta heissen, massen die erste noch eher correcta könnte genennet werden, als bey welcher ein recht adaptirt Menstruum genommen, folglich die Essentz in ihrer Art und Krafft allerdings verbessert und erhöhet, die zweyte aber, so nicht so viel von Citronen participiret, ratione des fremden Menstrui eher verringert wird.

3) Die dritte, so Composita genennet wird, bestehet nicht nur aus Citronen-Schalen, sondern auch zugleich aus denen von denen Pomes de Chine: Von jeden Früchten wird nur das äusserste, schöneste und kräfftigste abgerieben, von denen Citronen-Schalen zwey Untzen, von den Chineser Aepffeln aber nur zwey Drachmas: Solches in einen Kolben gethan, zwölf Untzen Spiritus Vini Gallici rectificati und drittehalb Drachmas Spiritus Salis rectificati vorher durch Destillation und Cohobation wohl vereiniget, alsdenn drauf gegossen, Tag und Nacht digeriret, und endlich filtriret.

Will man aber eine ESSENTIAM CITRI von trockenen Schalen machen, so thut man wohl, wenn man erst einen guten Spiritum Vini rectificatum über die Schalen abstrahirt, vom Residuo ein Extractum resinosum macht, mit dem Spiritu Citri neue trockene Schalen extrahiret, und zur Essentz das Extractum vermischet. Die übrigen vielerley Essentien findet man hin und wieder in andern Büchern beschrieben.

§. 49.

In gedachtem Dispensatorio kan man auch das ELIXIR CITRI so eine Espece vom guten Schlückchen ist, nachsehen. Wer aber sonsten ein recht Artzneyisches ELIXIR CITRI machen will, der darff nur

ELIXIR CITRI.

nur obige Essentz etliche mahl über frische auf einem Reib-Eisen abgeriebene Flavedinem Citri giessen, und also hiermit es mehr und mehr enrichiren, auch zuletzt noch etwas mit vielem Oleo verfertigtes Eleosacharum hinein werffen, so wird es gewiß und mit Recht ein ELIXIR und QUINTA ESSENTIA CITRI werden, auch wegen seines überaus starcken Geschmacks nicht so leichte, als eine Aqua Vitæ können, sondern in gantz anderer und weit gemäßigter Dosi müssen genommen werden.

§. 50.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Dagegen sind diejenige vermeinte Quint-Essentien und Elixiria Citri absurd und lächerlich, da man den Succum deßhalb destilliren, auch wohl ein Sal Citri machen, und bald diese bald jene ausstudirte, in der That aber sehr einfältige Schmiererey anstellen, folglich eher an der Schalen Krafft etwas destruiren als melioriren muß: Weßhalben ich auch dergleichen Præparationes nicht einmahl aufführen mag.

§. 51.

Von der Extraction mit Wasser.

Unter der Extraction mit Wasser verstehe ich die angestellte Infusa, absonderlich das so genannte DECOCTUM CITRATUM MYNSICHTI, ferner die verschiedene SYRUPOS als SYRUPUM CORTICUM CITRI SIMPLICEM & COMPOSITUM, item den SYRUPUM E TOTO CITRO wie auch den im Dispensatorio aufgezeichneten SYRUPUM DE TOTO CITRO ESSENTIFICATUM. Dieweilen aber alle dergleichen Præparata mehr pharmacevtisch als chymisch seyn, als wollen wir uns dabey nicht aufhalten, obwohlen bey einem und dem andern auch noch etwas zu sagen stünde, und absonderlich der so genannte Syrupus essentificatus, ratione des hinzukommenden Laugensaltzes, noch einer kleinen Correction bedürffig wäre.

§. 52.

ACETUM CITRI seu CITRATUM.

Das letzte Menstruum, womit die Cortices Citri auch noch an einigen Orten pflegen extrahiret zu werden, ist Acetum Vini, da man nehmlich, einen recht starcken Wein-Eßig über eine Parthey dünn geschälete Citronen-Schalen giesset, solches zusammen eine Zeitlang stehen lässet, wenn es gnugsam extrahiret, decantiret und als ACETUM CITRI SEU CITRATUM dispensiret. Man

könnte

könnte auch wohl den Wein, als ein Menstruum mit angeben, wie er sich denn guten theils besser, als Wasser und Eßig dazu schicket, allein da man eben nichts gebräuchliches damit verfertiget und nur gemeiniglich Weinkalte-Schalen davon machet, so lasse ich solches nebst andern Eß- und Trinck-Sachen an seinen Ort gestellet seyn.

§. 53.

Was zu beobachten, wenn trockene Citronen Schalen gebrauchet werden.

Diß eintzige will ich, bevor ich die Citronen-Schalen verlasse, noch erinnern, daß wenn trockene Schalen sollen gebrauchet werden, man so viel möglich das inwendige spongiöse und peltzichte, weisse unnütze Wesen mit einem Messer abschneide und also nur das gelbe und eigentlich kräfftige zu denen verlangten Dingen adhibire, absonderlich, woferne man eine Essentiam Citri von aufgetrockneten Schalen machen will.

§. 54.

Von dem Citronen-Saft.

Das zweyte sehr nützliche Stück von unserm noch vorhabenden Subjecto der so herrlichen Frucht ist die Pulpa oder vielmehr der darinnen seyende Succus, der Citronen-Saft; Eine Sache die fast das Oppositum von dem andern, anjetzt erst abgehandelten Stücke ist, die Schale riecht überaus starck, ist brennend und hitzig; Der Saft dagegen hat wenig oder keinen Geruch, ist sauer, saltzicht und kühlend. Auch aus diesen contrairen Eigenschafften erhellen so gleich die besondern medicinische Kräfte von dieser vortreflichen Frucht, man mag was kühlendes oder was hitziges, was labend-säuerlich schmeckendes oder was angenehm riechendes von nöthen haben, so liefert es die eintzige Citrone. Meines Wissens ist keine so gemilderte und angenehme, ja keine solche andere Säure, die dem Menschen so freundlich und wohl bekommend wäre, als die Citron-Säure oder der Succus Citri.

§. 55.

Auf was Weise der Citronen-Saft separiret wird.

Ich habe nicht nöthig zu sagen, auf was Weise solcher Succus von den Loculamentis, denen Interstitiis, Körnern und den spongiösen Theilen separiret wird, weilen es eine uns allen wohl bekannte Sache ist, da man die abgesonderte Pulpam nehmlich mit einer höltzernen Pistille im erdenen Geschirre zerstösset, sol-

ches etliche Tage lang im Keller oder einem andern kühlen Orte stehen läst, nachgehends in zinnernen Gefässen scharff auspresset, das ausgepreste wiederum ein oder ein paar Tage stehen läst, damit es sich residiret und abkläret, oder aber es gleich in engmündigte Gläser füllet und etwas weniges Mandel-Oel drauf giesset, wenn es soll verwahret werden, damit die Superficies bedecket wird, und die drauf stehende Lufft nicht so gleich den Kahm und Schimmel verursachet: Ich sage, alle dergleichen Umstände sind uns mehr, als zu wohl bekannt.

§. 56.

Warum der Succus Citri so gar leichte schimmelt.

Daß aber dieser Succus Citri so gar leichte schimmelt, vappesciret und verdirbt, ist schuld, weil diese Säure mit vielen mucilaginösen, schlüpffrigen Theilen angefüllet und also nicht pure Säure ausmachet, als welches fast bey allen Acidis vegetabilibus, jedoch bey einem mehr als bey dem andern zu finden.

§. 57.

Nachdencklicher Umstand von dem Succo Citri, wenn ihm einiger Brandwein zugesetzt wird.

Nachdencklich ist es, wenn diesem Succo Citri nach vorher gegangenen Disposition einiger Brandwein zugesetzet wird, daß er damit wiederum zur Fermentation kan gebracht werden, welche erst in die Vinification, hernach aber in die Acetification einschlägt und auf die letzte vortreflich-sauren Eßig zuwege bringet: Als von welcher Sache unser Herr Hoffrath Stahl Autor ist.

§. 58.

Anmerckung.

Es ist anjetzo eben nicht mein Vorhaben, hiermit in physicalische Untersuchungen und Experimenta zu gehen, sondern wir wollen nur noch des Succi pharmacevtisch-chymischen Gebrauch betrachten und was damit vor usuale Medicamenten pflegen præpariret zu werden, vor uns nehmen.

§. 59.

Wozu Succus Citri gebrauchet wird.

Succus Citri wird zum Theil zu innerlichen, zum Theil auch als ein Cosmeticum zu äusserlichen Dingen so an sich selbst gebrauchet. Sonst braucht man ihn zuförderst zu allerhand Solutiones & Imprægnationes erdischer und salinisch-alcalischer Cörper.

§. 60.

§. 60.

Allergebräuchlichste Medicamenta citrata.

Die anjetzt allergebräuchlichste Sachen sind SOLUTIO OCULORUM CANCRORUM, CONCHARUM, CORALLORUM, TESTARUM OVORUM und dergleichen. Item der Tartarus citratus oder das Sal Absinthii citratum. Die blosse SOLUTIONES werden sogleich in Träncken und Mixturen entweder an sich selbst oder auch mit andern Sachen vermischt gebraucht; Will man aber dergleichen Medicamenta citrata auf den Vorrath præpariren, so läst es sich nicht gar wohl in Forma liquida thun, indem sie sich nicht halten, sondern schimmlen, dumpicht, faul und stinckend werden; Dahero sie alle in Forma sicca müssen verwahret werden.

§. 61.

OCULI CANCRORUM CITRATI.

Das allergebräuchlichste, indessen gewiß kostbare Præparatum von dieser Art Dingen, ist das so genannte Pulvis citratus oder die OCULI CANCRORUM CITRATI. Solches wird also gemachet: Man nimmt eine Parthey saubere Krebs-Steine, stöst sie zu Pulver, schüttet sie in einen grossen erdenen Pott oder gläsern Geschirr, giest so lange Succum Citri dazu, bis sie gäntzlich saturiret seyn und nicht die geringste Efferbescenz mehr zu spüren ist, absonderlich, wann es dann und wann einmahl mit einem höltzernen Spatul umgerühret wird. Alsdenn wird es zusammen in einem gläsernen, erdenen oder auch zinnernen Geschirre über gelindem Feuer evaporiret und währenden evaporiren, bis es so zu sagen teigicht wird, beständig agitiret und zwar mit einem höltzernen Spatul, da es alsdenn zuletzt klumpen-weise in ausgefütterte Siebe gethan, in einem Trocken-Ofen oder irgends einem andern warmen Orte vollends getrocknet, endlich zerrieben und gebeutelt kan werden, so ist es fertig. Einige decantiren das Solutum und brauchen es als ein Analepticum, oder unter dem Nahmen vom Liquore analeptico; Sie trocknen hingegen nur gleichsam die præcipirte und mit vielem Acido imprægnirte unten liegende pulverulente Materie; Allein da sich der Liquor nicht hält, sondern leichte verdirbt, und doch auch vieles allerzartestes Pulver darinnen aufgelöset ist, dannenhero schade wäre, solches platterdings weg zu

schätten, so thut man am besten, wenn alles zusammen abgedunstet und inspissiret oder eingetrocknet wird.

§. 62.

Andere Absorbentia terrea citrata.

Eben auf diese Weise können Testæ Ovorum, Corallen, Conchæ, Mater Perlarum und alle andere dergleichen Subjecta absorbentia terrea citriret oder mit dem Succo Citri saturiret und præpariret werden, wiewohl zur Zeit nur CONCHÆ CITRATÆ und etwa die damit imprægnirte CORALLIA pro Tinctura Coralliorum in usu sind.

§. 63.

SAL ABSINTHII CITRATUM.

SAL ABSINTHII CITRATUM wird zwar auch gemacht, allein es will sich nicht trocken halten, oder man muß es beständig am warmen Orte stehen haben, die Ursache ist, weilen das reine Sal Absinthii an sich selbst leichte die Lufft attrahiret und liquesciret, und auf der andern Seite das Acidum Citri auch nicht trocken kan inspissiret erhalten werden, sondern eine beständig schmierichte Consistentz hat: Solches Sal medium zu machen, braucht weiter nichts, als daß man das Sal Absinthii oder ein ander Sal Alcali fixum zuerste in Succo Citri solviret, hernach vom Succo noch so viel hinzu giesset, bis es vollkommen saturiret ist und gar nicht mehr effervesciret, endlich alles zusammen, usque ad Siccitatem exhaliret, und es alsdenn wie gesagt, in einem wohlverwahrten Glase, an einem stets warmen Orte, verwahret.

§. 64.

SERUM LACTIS CITRATUM & SACHARUM LACTIS.

An einigen Orten macht man auch SERUM LACTIS CITRATUM, ja man kan auch, wenn man Zeit hat zur Abwartung, ein SACHARUM LACTIS vermittelst des Citronen-Saffts machen.

§. 65.

Von andern Præparatis dazu Succus Citri kommt.

Was den delicaten SYRUPUM ACETOSITATIS CITRI und die verschiedene leckere Sachen, dazu Succus Citri, als ein Haupt-Ingrediens kommt, anbelanget, z. E. Aqua Tappiana, Limonade, Orgade, das Italiänisch componirte Agre de Cedro der Englische Punch

Punch und dergleichen, lasse ich an seinen Ort gestellet seyn, weilen sie nicht hieher gehören.

§. 66.

Welche Schrifftsteller von Citronen geschrieben.

Wem sonsten noch mit medicinisch- und andern gelehrten, obschon viel unnützen Weitläufftigkeiten gedienet ist, der kan LANZONUM, NEBELIUM, HERMANN GRUBE und HOFFMANN lesen, als welche alle von Citronen geschrieben.

Das sechste Capitel.

DE COCCOGNIDIO, oder von dem Kellerhalß.

§. 1.

Vorerinnerung.

Nach der Alphabetischen Folge ist das jetzt vorzunehmende Subjectum das so genannte COCCOGNIDIUM. Eigentlich ist es kein chymisches und auch kein rechtschaffen pharmaceutisches, sondern eher gefährlich und verwerfliches Subjectum, indessen aber doch noch immer in denen Apothecken aufgehobenes Officinale und in denen medicinischen Büchern mit unterstehende Drogue, als wenn es zur Materia medica gehörete, wie es denn auch noch würcklich zu einem und dem andern manchmahl wiewohl heute zu Tage mehr von Stümpern, Pfuschern und Marck-Schreiern gebrauchet wird. Um aber auch von diesem Dinge einmahl einen rechten Begriff zu haben, so habe ich selbiges, gleich verschiedenen andern Stücken examiniret, also gedacht, es würde auch diese Materie nicht unnütze seyn, noch verdrießlich fallen, wenn ich vor Zeit meines Lebens, einmahl vor allemahl davon handelte und die wahre Beschaffenheit davon mittheilete.

§. 2.

§. 2.

Was das Coccognidium sey.

COCCOGNIDIUM ist demnach eine Frucht von einer Staude, welches gantze Gewächs in der Botanique nach der Verschiedenheit der Authorum, auch verschiedene Nahmen bekommen hat: Einer hat es Mezereon, der andere ein Laurus, der dritte ein Laureola, der vierte eine Chamælea, der fünfte eine Thymælea, der sechste eine Daphnis, der siebende eine Daphnoides, der achte eine Chamædaphne, der neunte gar ein Piper, und andere vielleicht noch anderst geheissen. Damit wir es aber doch auch ordentlich anhören, so hat es dergleichen diverse Nahmen von folgenden Botanicis bekommen: Es ist THYMÆLEA LAURIFOLIO DECIDUO, sive LAUREOLA FOEMINA TOURNEFORTII, Laureola Folio deciduo, flore purpureo, officinis Laureola fœmina CASPARI BAUHINI, Laureola folio deciduo, sive Mezereon germanicum JOHANNIS BAUHINI, Chamælea sive Mezereon TRAGI. Mezereon germanicum LOBELII, Chamælea germanica DODONÆI, Daphnis altera LONICERI, Daphnoides FUCHSII & CAMERARII Epit. Daphnoides flore purpureo TABERNÆMONTANI, Laureola major CASTORIS, Thymælea CORDI, Chamælea germanica seu nostras THAL. Laurus pusilla LOBEL. Jc. und Chamædaphne sive Pusilla Laurus ejusd. Adversariorum, Laureola fœmina Lugd. & Piper montanum GESNERI hort. Laureola Hort. Eyst. und wer weiß, was noch vor andere Nahmen mehr.

§. 3.

Erklärung derer Benennungen.

Die Benahmung von Laurus und Laureola kommt daher, weil die Blätter denen Lorbeer-Blättern und so auch den Oel-Baum-Blättern ähnlich seyn, als dahero das hinterste Wort oder beyde Sylben von Olea & Oelea bey den Wörtern CHAMÆLEA & THYMÆLEA ebenfalls kommt, welche componirte Wörter, z. E. Chamælea von χαμαὶ humilis ἐλαία Olea, als humilis Olea ein niedriger Oel-Baum, und so auch Thymælea von θύμου ἐλαία oder Thymi Olea bedeuten. Mezereon, Mezereum & Meserion soll Arabisch seyn, und PIPER MONTANUM hat man es, wegen seines hefftig heis-

beissenden Wesens genennet, gleichwie es von andern auch PIPER GERMANICUM ist benahmet worden.

§. 4.

Deutsche Benennungen.

Im Deutschen wird es genannt: Seidelbast, Zeidelbast, Sebast, Zebast, Zyland und Zeiland, Wolffsbast, Kellerkraut, Läusekraut, s. v. Scheiß-Lorbeeren und Pfeffer-Stande.

§. 5.

Beschreibung dieser Pflantze.

Diese Pflantze wächset vielleicht in dicken, finstern, bergichten und dabey doch auch nassen Wäldern bey zwey Ellen hoch ohngefehr. Gegen den Winter fallen die Blätter ab, und im Anfange des Frühlings im Martio und Aprili fänget es an zu blühen, ehe die Blätter ausschlagen; Solche Blumen sind kleine, dabey wohlriechend und annehmlich, purpurhafft, wiewohl etwas blaß-purpurhafft-roth, ohngefehr mit den Pfersich-Blumen in der Farbe übereinkommende: Es ist Flos monopetalus und einiger massen infundibuliformis, demnach gehöret diese Pflantze in TOURNEFORTS zwantzigste Classe. Nach den Blumen kommen die Blätter herfür, welche weich, blaß-grün und ohne Glantz sind. Die drauf folgende Früchte oder Beeren sind anfänglich grüne, werden hernach roth, zuletzt aber braun und im Herbste reiff. Uebrigens hat diese Staude biegbare Aeste und Zweige mit zwey Schalen bedeckt, die erste ist dünne, ascherfarbicht und leichte abzuschälen, die andere aber ist auswendig grün, und inwendig weiß, sehr biegsam und schwer zu zerbrechen oder entzwey zu machen, das Holtz ist weiß und mit etwas wenig Safft angefüllet. Die Wurtzel ist ziemlich lang. Die gantze Pflantze hat einen wiederlichen, und die Blume nur allein einen angenehmen Geruch.

§. 6.

Wie viel Stücke von diesem Gewächse vor Alters in der Meidicin gebräuchlich waren.

Von diesem Gewächse waren vor Alters drey Stücke in der Medicin gebräuchlich und in denen Apothecken befindlich, nehmlich die Blätter, Rinde und die Frucht.

a) Die Blätter hatten den Nahmen FOLIA MEZEREI und kamen zu Infusa, Decocta, Pillen-Massen und ELECTUARIA, wie dann ein eigen ELECTUARIUM DE MEZEREO, und auch eigene PILLULAS

DE MEZEREO gemacht werden musten; Allein man hat nach und nach deren offenbahre Schädlichkeit und hitzig fressende Eigenschafften wahrgenommen, also selbige endlich unvermerckt abgeschafft und vergessen: Sie hatten auch vor Alters ein so genanntes MEZEREUM PRÆPARATUM, welches darinnen bestund, daß sie gedachte Folia in Eßig einweichten und diß etwa vier und zwantzig Stunden lang macerirten, darnach wurde es decantiret und die Blätter wieder getrocknet; Andere befohlen, daß auch das extrahirte also Acetum und alles sammt den Blättern zugleich eingetrocknet wurde. Wieder andere nahmen statt des Eßigs, Milch und adhibirten sie, als einen Correctorem, wiewohl alles vergebens. Und so stehet auch in den alten Büchern, wenn irgendswo das Mezereum verordnet stünde, daß man niemahls keinen andern Partem Plantæ nehmen oder etwas anders, als die FOLIA dadurch verstehen soll. Heute zu Tage werden sie wohl in wenig Apothecken mehr zu finden seyn, ausser an solchen Orten, wo die Antiquität und Simplicität noch regiret.

b) Die davon gebräuchliche Rinde oder Schalen waren CORTICES MEZEREI und sollten eigentlich nach der Medicorum Verordnung, die CORTICES RADICUM MEZEREI genommen oder die Schalen und Rinden von den Wurtzeln drunter verstanden werden. Leider! Soll man in Apothecken diese Einfalt noch diese Stunde haben, ich meyne diese Rinde beybehalten, wie denn verschiedene, solches verlanget, auch wohl gar auf den Recepten verschrieben haben; Allein ich muß diß dabey bekennen, daß alle diese Rinde, die die Materialisten und Kauf-Leuthe heute zu Tage dafür ausgeben oder, wenn man sie verschrieben, dafür schicken, keines weges die Cortex Radicis Mezerei, auch nicht die Cortex Ligni Mezerei, ja was soll ich sagen, nicht einmahl die Cortex von irgends einer andern Wurtzel, wohl aber die Rinde von kleinen Aestchens anderer gemeiner Bäume sind, die weder Geruch noch Geschmack, weder Safft noch Krafft haben, oder

aber

aber weiter nichts, als dergleichen Baum-Rinde zu schmecken pflegen, zur Noth etwas bitterliches auf der Zunge hinterlassen, wenn man sie eine Weile gekauet hat. Aber gesetzt auch, daß es wahrhaffte Cortices Mezerei wären, was für Noth triebe uns wohl doch dazu, dergleichen Zeug zu gebrauchen? Da es jetziger Zeit ja nicht an hundert andern und mehr sicherern Artzneyen und Droguen fehlet. Mich deucht dergleichen Kram könnten wir mit gutem Gewissen gar wohl entbehren. Wer aber indessen dabey bleiben will und den Glauben hat, damit eigene Wunder zu thun, dem kan ichs wohl gönnen. Mir kommt die Rinde also für, daß sie weit geschickter sey, wenn man einen guten Vorrath habe, daß man sich Winters-Zeit damit eine warme Stube machte, und solche also eher in den Ofen steckte, als in den Menschen-Magen kleckte. Ich lasse sie übrigens an ihrem Orte, dieweil ich ohnedem nicht gesinnet gewesen, davon zu handeln, sondern solche nur en passant, bey Gelegenheit der Pflantze habe mit anführen wollen.

c) Das dritte und letzte officinale Stück von unserer Laureola oder Thymelæa ist die Frucht.

§. 7.

FRUCTUS THYMÆLEÆ.

Es ist artig, daß diese FRUCTUS THYMÆLEÆ niemahls den Bey-Nahmen von dem Gewächse bekommen, wie noch etwa vorgedachte Rinde und Blätter, also weder vom Mezereo noch Laureola weder von Chamælea noch Thymælea oder sonst einen andern Titul darnach benennet worden, sondern es hat selbige in den Apothecken und medicinischen Büchern von langen Zeiten her, wieder einen gantz eigenen und besondern Nahmen bekommen, der mit allen vorhin gedachten nicht die geringste Connexion hat, oder dadurch gar nicht zu erkennen ist, von was vor Pflantze sie abstammet.

§. 8.

Deren Benennung.

Wenn man sie mit einem eintzigen Worte nennen will, so heist sie COCCOGNIDIUM, sonsten aber pflegt man noch einen allge-

meinen Frucht-Nahmen, absonderlich in den Apothecken voranzusetzen, und entweder SEMEN COCCOGNIDII oder GRANA COCCOGNIDII oder BACCÆ COCCOGNIDII zu sagen und zu schreiben; Indessen thut der keine Sünde, der sie BACCAS MEZEREI, BACCAS LAUREOLÆ, oder GRANA THYMÆLEÆ nennet, so wenig, als der nur COCCOGNIDIUM alleine saget, oder aus diesem Wort nach der Derivation aus dem Griechischen, gar zwey Wörter macht und spricht, es sind COCCI CNIDII vel Gnidii, wie denn eben das ordinaire Wort von solchen beyden Wörtern componiret worden ist, nehmlich von κόκκος Granum und entweder von dem κνήθειν vel κνήθω, i e, scalpo, frico, ich reibe und schneide, oder aber, (als welches noch plausibler) von κνίδη urtica eine Brenn-Nessel, weil diese Frucht wie Nesseln brennt. Der Deusche Nahmen hat auch wenig oder keinen Rapport mit den Deutschen Nahmens der gantzen Pflantze, massen diese Frucht, Beeren oder Körner, Kellershalß, oder Kellerhalß-Körner genennet werden.

§. 9.

Beschreibung der Frucht.

Diese Frucht hat ohngefehr die Grösse und zum Theil auch das Ansehen, wie Pfeffer-Körner; Auswendig hat sie eine braune Corticulam, unter dieser noch eine zweyte die glatt und gemeiniglich grünlich-gläntzend, dabey sehr zarte ist: Wenn man sie etwas abschabet, so kommt noch eine, gleichsam schwartz laccirte, zum Vorschein. Unter diesen Schalen ist der inwendige Kern oder die Mandel, wie es die Frantzosen nennen, der wie ein Hanffkorn groß und weiß aussiehet, wann er frisch ist, so daß diese Bacca aus drey Schalen und einer Medulla oder innerlichem Kerne, als der das meiste, der Grösse und der Schwere nach, von der gantzen Frucht ausmachet, und welchen Kern man vor den Saamen könnte nehmen, im Fall solches stricte solte verstanden werden.

§. 10.

Eigenschafften und Würckungen der Frucht.

Diese Frucht oder der Kellerhalß ist eine böse und höchst gefährliche Drogue; Sie hat über die massen hitzige und brennende, dabey drastische und deleterische Eigenschafften und Würckung bey dem Menschen: Wenn man nur etwas von den

den Beeren kostet, so wird es über eine Weile gar entsetzlich im Munde, entweder auf der Zungen oder am Gaumen oder aber gar überall, nachdem man sich lange damit aufgehalten, und zwar viel ärger als Pfeffer brennen, hitzen und feuren, auch weit länger damit anhalten, als der Pfeffer, als dessen Beissen man so gleich durch eine Kleinigkeit vertreiben kan, die aber allhier nicht mitigiren will. Aeusserlich aufgelegt macht das Coccognidium Blasen. Kurtz! Es kommt in vielen Umständen mit Euphorbio überein. Von drey oder vier Beeren können die fatalesten Suiten im menschlichen Leibe, entsetzliches Purgiren und Brechen, Inflammationes und der Tod erfolgen, wie es denn einige auch rapiens Vitam & faciens Viduam getauffet haben. Und weil es eine recht gifftmäßige Frucht und dangerœse Sache ist, so scheuen sich auch alle sicher gehende und vernünfftige Medici dafür, als vor offenbahren Gifft, ja es möchte auch dieses dritte und allergefährlichste oder schlimmeste Stück von der Pflantze ebenfalls aus den Apothecken relegiret und auf ewig verbannet werden, weil es gewiß eher zum Schaden und zur grösten Gefahr des menschlichen Lebens, als zu irgends einen Nutzen aufgehoben und verwahret wird, gleichwie auch allerhand betrübte Exempel bey den fleißig-gewesenen medicinischen Observatoribus davon aufgezeichnet stehen. Zu verwundern, oder ich mag vielmehr sagen, zu bejammern ist es, daß so wohl die Körner selbst in Substantia gantz verschluckt, wie auch anderwärts das Extractum aquosum, in einigen Büchern noch wieder die Wassersucht zu nehmen angerathen stehet. Und ob man gleich vermeynet, durch die dabey mit verschriebene Caryophyllos aromaticos eine Correction zu veranstalten und den Gebrauch sicher zu machen, so ist es doch keinem Menschen zu rathen, sondern hardiment zu widerrathen; Um so viel mehr was in des HERMANNI Cynosura Materiæ medicæ stehet, allwo man gar vom Extracto aquoso einehalbe Drachmam zu nehmen vor gelinde zu seyn ausgiebet, als welches Extractum doppelt ärger ist. GOtt bewahre jeden Medicum vor der Verordnung und auch jeden Menschen vor dem Genuß so wohl der Körner, als auch irgends einiger davon gemachten Dinge.

§. 11.

Wo das Coccognidium herkommt.

In den Büchern heist es: Das beste Coccognidium, ich will aber sagen, das ärgste Coccognidium kommt aus Italien und zwar von Pisa, Rom und Neapolis. Nun kommet wohl mehr böses, als diß von Rom und andern Italiänischen Plätzen her; Allein sie möchten insonderheit diesen wahrhafftig höllischen Saamen auch vollends bey ihrem Fegfeuer-Kram behalten.

§. 12.

Von Ausfindung derer Bestandtheile dieses Saamens.

Ich glaube übrigens nicht, daß sich jemand, so lange die Welt stehet, an diesen Saamen mit Ernste gemachet hat, um dessen Natur durch chymische Zerlegung recht zu erforschen, theils weil man in den Büchern davon wenig oder nichts findet, theils auch, weil die Ausfindung intricat ist. Denn was in vorerwehntem HERMANNO angeführet, daß es aus einem Sale purgante & acerrimo caustico bestünde, ist pure Muthmassung, als wovon sein gantzes Buch voll ist, wenn von den Bestand-Theilen gesaget wird. Und so bleibt auch der Herr LEMERY bey seiner gewöhnlichen allgemeinen Decidirung, als welcher bey allen Vegetabilibus en general von vielen Saltz und Oel parliret. Ich sage nicht nur so obenhin, daß die Ausfindung der Bestand-Theile von diesem Subjecto intricat seyn, sondern mit gutem Bedacht, massen dessen Mixtion gewiß etwas besonders hat und einem ungeübten schon möchte was zu schaffen und zu rathen geben.

§. 13.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Zwar möchte mancher hiebey gedencken: Was soll man sich bey unnützlichen und schädlichen Dingen lange grosse Mühe geben, oder den Kopff zerbrechen, wenn weder die Substanz selbst, noch die davon erzielete Separata & Præparata keinen Nutzen haben? Da ist es schon genug, wenn man weiß, daß sie überhaupt zur Medicin nichts taugen und braucht auch weiter allhier nicht einiges Untersuchens. Worauf ich antworte, daß ich in meinen Erforschungen und chymischen Examinirungen, Gleichniß-weise zu reden, eben so bin, wie die moralische Prediger oder auch moralische, erbare Co-

mö-

mödianten: Diese führen Tugenden und Laster auf, beydes in guter Absicht, die Tugenden, um selbigen nachzuahmen und täglich zu exerciren, die Laster aber, um Abscheu davon zu haben, sie zu verlassen oder zu vermeiden; Also ist auch der Endzweck in meinen Untersuchungen und Vorstellungen: Ich führe so wohl die gute als böse, so wohl die nützlich und heilsam-artzneyische, als auch schädliche, gefährliche und gifftige Subjecta auf, zeige beyderley wahre Beschaffenheiten und bin der Meynung, daß man beyde wissen und kennen soll, auch eines so nöthig und dienlich ist, als das andere zu wissen, um nehmlich das gute desto füglicher und sicher zu gebrauchen, und das Böse mit desto mehr Vorsichtigkeit zu vermeiden oder Schaden zu verhüten. Viele Menschen würden manch böses unterlassen, wenn sie eine hinlängliche Erkenntniß davon hätten; Und so würde auch ferner manch gutes ausgeübet werden, wenn er davon aufrichtige Information und Ueberzeigung hätte. Diese General-Sätze finden gewiß auch in der Medicin und was damit verwand ist, ihren Platz und Vorfall. Ich meyne demnach mit dieser gantzen Abhandlung alle Anfänger vom Coccognidio zu detourniren und ihnen solches, wie es an sich ist, als ein nimmer zu gebrauchendes böses und gefährliches Wesen vor Augen zu legen, also davon abzumahnen.

§. 14.

Zum voraus will ich noch sagen, daß

Untersuchung derer Eigenschaften dieser Frucht.

1) bey unserer Frucht nicht so wohl in gedachten beyden äusserlichen Schalen, als vielmehr in dem innern weissen Nucleo oder Kerne alles Böse lieget.
2) Daß das brennende hitzige und deleterische Wesen sich nicht eben allemahl so gleich, beym ersten Kosten, sondern öffters erst nach und nach meldet, zeiget oder empfindlich zu seyn äussert, und dann
3) daß, wenn solch hitzige und böse Substantz einmahl Fuß gefasset, selbige nicht so balde oder so leichte wieder aufhöret, vergehet oder zu vertilgen stehet, wie ein jeder, der curieux ist, es selbsten, vom Kosten eines kleinen Bißchens, erfahren kan.

§. 15.

§. 15.

Qantität derer Bestand-Theile des Coccognidii.

Das Coccognidium bestehet demnach

1) meistentheils aus erdhafft-unnützen und indissolublen Theilen, als deren über die Helffte, z. E. in einer Untze fünfftehalb Drachmæ vorhanden sind. Hiernechst sind ohngefehr gleich viel gummöse oder mucilaginöse, und ölichte Theile darinnen zugegen.

2) In einer Untze die ich z. E. gesetzt, sind sechstehalb Scrupel und sieben Gran erstgemeldter gummösen Bestand-Theile oder des, zu besserer Bedeutung von mir genannten Extracti aquosi primi, und

3) denn auch sechstehalb Scrupel derer Partium oleosarum dabey.

4) Läst sich aus einer Untze vermittelst Spiritus Vini rectificatissimi, zwey Scrupel Extracti spirituosi vel resinosi ausscheiden.

5) und letztens sind allerdings auch einige offenbare Partes salinæ zugleich mit drinne, welche zwar aus solcher kleinen Portion nicht separatim darzu stellen, sondern bloß mercklich zu kosten sind, dabenebst aber aus einer Quantität auch gantz füglich abgeschieden und in Forma Salis vorzulegen stehen. Des wenigen Wassers nicht zu gedencken.

Das Extractum aquosum secundum hat von einer Untze Körner zwey Scrupel und dreyzehen Gran und das Extractum spirituosum secundum vier Scrupel und acht Gran betragen. Diß ist ohngefehr die Proportion oder Quantität derer Partium constitutivarum.

§. 16,

Qualität derer Bestand-Theile.

Sehen wir aber die Qualität derselben an, so findet sich wieder eine andere Scene, denn diejenige, die das gröste Volumen und meiste Gewichte ausmachen, hegen wenig oder keine Krafft, wenn sie aufs reineste separiret und an sich alleine consideriret werden, dagegen kommet eines von dem wenigsten in die gröste Beherzigung. In den erdichten Theilen ist nichts Betrachtenswürdiges zu finden, und so auch nicht in den partibus pure gum-

mosis

mosis, auch nicht in den pur ölichten Theilen, und so auch nicht in den saltzichten, vielweniger in den wässerichen.

§. 17.

Wie die Partes salinæ beschaffen.

Die PARTES SALINÆ, welche LEMERY vor ein Sal acre und Herrmann (wie man vorhin vernommen) vor ein SAL ACERRIMUM & CAUSTICUM taxiret, ja die vom letztern als das haupt-würckende böse Ingrediens alleine angegeben worden, sind gar nicht scharff oder caustisch, sondern gantz vernehmlich und deutlich von dem Geschmacke eines gemeinen Küchen-Saltzes, also an und vor sich keines weges vor so schädlich, böse und gefährlich anzusehen, noch auszuschreyen, viel weniger als vor das Haupt-Agens zu halten. Diß Saltz läst sich bey dem infundiren, digeriren und extrahiren auch mit ausziehen und absondern, es bleibt aber in den Extractis mit eingemischet, so daß man es in solchen kleinen Quantitäten wie ich schon vorher gesagt, nicht separatim darstellen kan.

§. 18.

Von dem Oleo expresso.

Vor erwehntes Oel ist kein Oleum destillabile, sondern ein OLEUM EXPRESSIBILE vel EXPRIMABILE, ein Oleum expressum, wenn es durch Pressung davon geschieden worden; Es dienet aber zur Nachricht, daß sich von diesen Partibus oleosis auch die meiste, ohne vorsetzliche Expression bey andern Arbeiten, von selbsten ausscheiden und præsentiren. Wenn man es gantz reine und sauber absondert, wie es auf Erfordern könnte also dargestellet werden, so ist es ohne Geschmack und ohngefehr eben so, wie ein Oleum Amygdalarum dulcium; Wenn es aber ohne fernere Arbeit nur schlechthin von den Beeren exprimiret oder separiret wird, so hat es etwas von dem beissenden Wesen in sich. Ich habe à dessein vier Untzen Semen Coccognidii exprimiren lassen und davon eine halbe Untze OLEI EXPRESSI bekommen; Dagegen aber habe ich bey andern Arbeiten, ohne an das Oleum zu gedencken und ohne Exprimirung, weit mehr, wie ich oben, der Quantität nach, angegeben, erhalten.

§. 19.

Von dem Oleo essentiali & destillabili.

Von einem OLEO ESSENTIALI & DESTILLABILI habe ich nichts de-

decouvriren können. Die Aqua destillata riechet und schmecket zwar etwas, aber gar nicht ölicht, sondern sie riecht nach meinem Begriff und Vergleichen, etwa wie eine frische Herba Hyosciami, verdrießlich und garstig, so daß man hierauf wenig oder gar nicht reflectiren darf.

§. 20.

In welchen Theilen das characteristische Wesen lieget.

Das allerfürnehmste, das hitzige, fressend und beissende, also schlimmeste und ärgste, indessen das characteristische und considerableste Wesen lieget in den subtilesten PARTIBUS RESINOSIS: Ich sage in den zartest und subtilesten, als deren nicht gar viel, sondern überaus wenig, vorhanden; So wenig deren aber sind, so vehement würckend sind sie: Wenn ein halb Granchen unter ein gut Theil Olei expressi vermischet ist, so brennet durch solche Inficirung und Immiscirung, das sonst ungeschmacke und süßliche Oel entsetzlich, und diß um so viel mehr, im Fall das Oel solch wenig resinöses Wesen aus einer Solutione spirituosa angezogen hat, da gebet das allerhefftigst und stärckest brennende in das Oleum; Das übrige Solutum spirituosum behält zwar auch ein gut Theil noch an sich, es ist aber, wenn es ad Extracti Consistentiam gebracht, comparativè bey weiten nicht so vehement und gähling hitzend, als dasjenige, was sich in das Oleum insinuiret hat; Und ist es artig, daß sich das Oleum expressum eben bey der Extractione spirituosa vel resinosa nicht nur mit extrahiren läst, da doch sonsten der Spiritus Vini rectificatissimus kein Oleum expressum solviret, sondern daß es sich auch von selbsten aus und abscheidet, als welcher besondere Umstand anzeiget, daß diese Partes oleosæ überaus zarte dissipiret und mit denen andern, zuförderst mit denen resinösen Theilen aufs genaueste in der Frucht müssen combiniret seyn, sonst könnte sie der Spiritus Vini rectificatissimus unmöglich nicht mit abreissen oder IN FORMA SOLUTA erhalten. Und wird man dieses Oels auch nicht eher gewahr, als wenn das Menstruum der Spiritus Vini rectificatissimus wieder meistens davon abstrahiret oder evaporiret ist, da denn auf die letzte, wenn es am MENSTRUO gebricht, und das EXTRACTUM beginnet dicklich

zu

zu werden, gantz unverhofft eine Separatio præcipitatoria sed spontanea sich sehen läst und das OLEUM EXPRESSUM PARTIBUS SUBTILISSIME RESINOSIS IMBUTUM, dieses hefftig und hitzige Oel dar ist, welches ich alsdenn decantiret, das übrige aber vollends zur Extract-Consistentz inspissiret.

§. 21.

Fortsetzung des vorhergehenden.

So viel nun hievon in den andern Extractis dann und wann hacken bleibet, so viel vernimmt man auch etwas von dem beissenden Wesen, wiewohl in denen Extractis aquosis wenig oder nichts zu schmecken.

§. 22.

Die Saltz-Theilchen sind an sich gantz innocent.

Ob nun gleich das böse, hitzige und schädliche Wesen fürnehmlich, ja eintzig und allein in gedachten Partibus resinosis residiret, hingegen alle andere Partes constitutivæ, selbst die Partes salinæ, so zu reden, gantz innocent, an sich sind, so kan es dem ungeachtet, doch gar wohl seyn, wenn die gantze Frucht eingenommen oder zerstossen, irgends wohin appliciret wird und allerhand schlimme Effectus darnach sich äussern, daß die Partes salinæ, wenn sie noch in der natürlichen Mixtion dieser Baccæ sind, den Effectum derer Partium resinosarum um so viel mehr exaggeriren, befördern und denen menschlichen Theilen solches hartzichte Wesen desto communicabler machen, als welches letztere alleine sonsten eher wo anklebet, sich præcipitiret oder nur auf den touchirten Ort alleine agiret, dahingegen eine dispensirte, mit salinischen und andern Theilen durchmischte Resina quasi saponacea mit unsern humoribus und allen andern anatomischen Partien sich eher vermischet, selbige penetriret und leichter, geschwinder und mehr zertheilter überall dem Cörper communiciret, also desto hefftiger schadet: Im Fall nun also auch diese Partes salinæ allhier zu schnellerm und penetrantern Effect würcklich concurrirten oder contribuirten, so muß man doch nicht so einfältig seyn und wegen solcher Hülffe, den Saltz-Theilchen den gantzen Effect zuschreiben oder selbige vor ein SAL ACERRIMUM & CAUSTICUM blamiren; Denn daß sie nichts caustisches oder böses an sich haben, habe

 ich

ich schon erwiesen und è contrario kan es auch ein jeder daraus schliessen, wenn man mehrerwehntes, aus der spirituösen Solution sich separirtes Oleum kosten oder jemand eingeben sollte, bey welchen gar keine Partes salinæ oder höchst wenige zu præsumiren stehen, und dabey doch gleichwohl das ärgst-schädlich und hefftigst-caustische vorhanden ist. Man könnte sich dieserhalben ein Gleichniß vorstellen mit andern Dingen: Der Mercurius sublimatus corrosivus ist offenbahr schädlich an sich selbst, wenn er aber mit etwas Wasser vermischet oder darinnen solviret ist, so wird er in unserm Leibe schon geschwinder und jählinger würcken, sich auch eher andern Säfften und Theilen communiciren und ausbreiten; Gleichwohl wird kein Mensch sagen oder glauben, daß das Wasser auch Gifft oder gar das ärgste Gifft selbst und alleine sey, bloß aus der Ursache, weil diß Mixtum schleunigern Effect hat: Eben so ist es ohngefehr bey der Mixtion unsers Coccognidii von Seiten des Resinosi als gifftmäßigen, schädlichen und von Seiten des dabey befindlichen Saltzes, als unschuldigen ingredientis.

§. 23.

Anmerckung.

Aus diesem chymischen Examine wird man verhoffentlich eine vollkommene Nachricht von unserm Subjecto, dem so gefährlichen Coccognidio, dessen Natur, Mixtion und Eigenschafften haben und gar leichte den davon entstehenden Schaden zum voraus sehen.

§. 24.

Das Extractum aquosum secundum ist das sicherste zum Gebrauch.

Ich will zum Beschluß noch dieses sagen: So ferne ja jemand noch etwas von dieser Substantz gebrauchen und eingeben wolte, so möchten es zur Noth die EXTRACTA AQUOSA, das sicherste aber das EXTRACTUM AQUOSUM SECUNDUM seyn. Man könnte zu allererst die Körner stossen und das Oel davon exprimiren, hernach den Rest extrahiren, zuerste mit Spiritu Vini rectificatissimo, solch Extractum resinosum primum aber gäntzlich wegwerffen, hernach endlich mit Wasser besagtes Extractum secundum machen und diß gebrauchen. Man hat aber alles dieses auch nicht nöthig.

§. 25.

§. 25.

Meines Wissens kommt das Coccognidium nur zu einer, und zwar äusserlichen Composition, nehmlich zum UNGUENTUM DE ARTHANITA.

Von dem Gebrauch des Coccognidii.

Das siebende Capitel.

DE COCCULO INDO, oder von dem Kockels-Kern.

§. 1.

Das in diesem Capitel von mir beliebte Subjectum, der Compagnon von dem vorigen Vegetabili soll seyn COCCULUS INDUS eine ausländische Frucht, ein, zwar auch noch stets gebräuchliches Officinale, aber ebenfalls verwerfliches Medicinale, wie es denn auch schon von langen Zeiten her von allen innerlichen Medicamenten ausgemertzet worden.

Vorerinnerung.

§. 2.

Die Alten haben keine rechte und gewisse Nachricht von dem Gewächse gehabt, davon diese Frucht herkommet, gleichwie es mit vielen ausländischen Gewächsen wohl noch diese Stunde gehet. AMATUS sagt, es sey ein Semen Tithymali; RUELLIUS will hingegen, es wäre eine Fructus Aristolochiæ cujusdam; Wieder andere halten es vor eine Fructus Clematitis; CORDUS und andere mehr aber vor ein SOLANUM, als welchem die neuern, unter andern COMMELIN und RAJUS beypflichten. Zwar hat sich der ehemahlig-geschickte Botanicus BREYNIUS deßhalb nichts gewisses declariret, als welcher das Gewächse schlechthin ARBOR INDICA COCCULOS OFFICINARUM ferens in seinem zweyten PRODR. tituliret hat, im übrigen aber sich doch auf den Hortum Malabaricum

Benennung und Beschreibung des Gewächses.

 cum

cum beruffet, und der bekannte RUMPFIUS will auch etwas besonders zeigen, indem er sagt: Diese Körner kämen von einer Tuba baccifera her und hat in den Send-Schreiben die bey des VALENTINI Materialien-Beschreibungen hinten mit angedrucket sind, auch von solcher Tuba eine Beschreibung gegeben; Allein! die Wahrheit zu bekennen, sie lautet nicht zu meiner Satisfaction und bin ich hierinnen allerdings COMMELINI und RAJI Meynung, als welcher letztere die gantze Pflantze genennet hat: Solanum racemosum. Indicum, arborescens, cocculos Indos ferens, dagegen es andere bald Solanum Indicum alleine, bald Solanum furiosum vel maniacum, bald Solanum fruticosum, arborescens & Solanum scandens orientale und dergleichen genennet. Die meisten andern Botanici, welche von der Pflantze keine hinlängliche Kundschafft gehabt, nennen bloß den gebräuchlichen Nahmen der Früchte: Z. E. beym CASPARO BAUHINO heist es Coccula Officinarum, item Cucculus Indicus CAST. Cocci orientales TABERN. J. B. GER. & CHABR. Grana orientis Cornaro Coccula orientales RAUW. Cocci orientalis FRAGOS. Cocculus Indus PARCK. von MATTH. sind sie Baccæ Cotulæ Elephantinæ Germanis Pharmacopæis genannt worden; Um uns aber hiebey nicht vergeblich zu arretiren, so ist zu wissen, daß man heute zu Tage die beste Beschreibung der Pflantze wie auch ein Kupffer-Stich von einem Aste, davon Blätter, Blumen und Früchte zu sehen, im Horto Malabarico findet und zwar im siebenden Theile, gleich forne an, allwo das Gewächse oder die gantze Staude Natsgatam Garundo-pala, Natsjam-Crua oder Battavalli geheissen wird, und welches die Portugiesen in Indien Fruita matta Peire, die Holländer aber Waterquaad nennen sollen. Um etwas zu sagen, wie es aussiehet, so hat es Folia cordata oder solche Blätter, die wie ein Hertz gestaltet, zum Theil forne gantz abgerundet, zum Theil aber auch mit einem stumpffen Spitzchen versehen, sonst glatt und hart, oberwärts braunlich-grüne, unterwärts aber lichte oder ausgebleicht sind und bitter schmecken, auf kurtzen und grünen Aestchen stehen. Die Blumen sind Püschel-weise

bey-

beysammen, sitzen auf weißlichen Stielen, sind Monopetali, jedoch in fünf zertheilet, weiß, auswärts gebogen, mit gelben Apicibus versehen und riechen wie Flieder Blumen. Die **Früchte** stehen auf langen Stengeln oder Stielen, manchmahl drey und mehr beysammen und sehen fast, wie Weinbeeren aus; Anfänglich sind sie weiß, hernach werden sie roth und endlich bey der völligen Reiffung schwartz, schwärtzlich braun auch gräulich braun. Es wächset im sandichten Erdreich in der Gegend um Warapoly, Angecaimali und andern Oertern mehr.

§. 3.

Von der Herkunft und Benennung der Früchte.

Die Früchte kommen häuffig aus Alexandria und andern Orten aus der *Levante* nach Europa, so wohl nach Frankreich, Engelland, Spanien, Portugall und Holland, als auch zuförderst nach Italien, nach Venedig, Livorno und Genua, werden daher auch vielfältig *Cocculi di Levante*, Cocculæ de Levante oder Baccæ Levanticæ, vom CONDRONCHO oder CONDRONCHIO, wie ihn andere tituliren aber, als der einen gantzen Tractat davon geschrieben, Baccæ orientales & piscatoriæ, genennet. Sonst aber heissen sie, gemeiniglich, *Cocculi Indi* in den Apothecken, auch wohl Cocci orientales. Cocculus vel Coccus ist (wie beym Coccognidio) vom Grichischen Κοκκος so Granum seu Bacca heist. Im deutschen werden sie gemeiniglich vom lateinischen Worte auch Kockels-Körner, ferner aber auch Fisch-Körner, Doll-Körner und Indianische Nüßlein geheissen.

§. 4.

Beschaffenheit der Früchte, wie sie im Commercio fürkommen.

Wie sie im Commercio fürkommen, so sehen sie, von Gestalt, nicht recht rund, sondern nicht weit von dem Ort, da sie auf dem Stiele fortgesessen, etwas eingebogen, also einigermassen Nierenformicht, indessen doch gröstentheils rund aus, von Farbe öfters mehr gräulich, als braun oder schwärtzlich, ausserhalb nicht recht glatt, sondern schagrinirt. Sie haben zum Theil die Grösse einer Lorbeere, zum Theil auch einer Cicer-Erbse. Je frischer sie sind, je schwerer sind sie, und je älter sie sind, e ausgetrucknetер und leichter sind sie.

§. 5.

§. 5.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

In gar vielen und fast den meisten Stücken kommet diese Beere oder Frucht mit der vorher abgehandelten überein; Denn sie hat zwey *Corticulos* und inwendig auch ihren *Nucleum*, eben so wohl, wie das Coccognidium. Die äusserste Schaale an dem Cocculo Indo ist braun, grau oder schwärtzlich, dabey subtil; Die drunter vorhandene zweyte aber ist weißlich und schon viel fester und dicker: Wenn man die Beere von einander schneidet, so zeiget sich der Kern und um so viel deutlicher vorgedachte Nieren Gestalt oder der Einkniff und Biegung, indem es inwendig am Kerne mehr eingebogen, als auswendig, zu sehen ist: Und so ist auch der Kern selbst gestaltet, die Frucht kommt ferner mit der vorigen darinnen überein, daß die beyde Schaalen wenig oder gar nicht schmecken, noch rüchen, und hingegen alles schmeckbare und kräfftige im Nucleo, im Kerne oder Mandel lieget, ja daß auch der Effect dieses Kernes im Menschlichen Leibe, höchst drastisch ist.

§. 6.

Von dem Kern.

Je frischer die Frucht ist, je weisser ist der Kern; Sonst aber ist er brüchig und eben von nicht so langer Dauer als der Kern vom Coccognidio, sondern er wird nicht nur von Zeit zu Zeit gelber und gelb bräunlich sondern auch gar leichte rancide und wurmstichig, so daß er von den Würmern gantz unvermerckt verzehret wird und vergehet, dahero es mit der Zeit sich zuträgt, daß man die meiste Früchte leer und leichte findet, und nichts als hole, zu nichts in der Welt dienende, Schaalen offtmahls antrifft. Dieser kräfftige Kern schmeckt zuförderst bitter und hat die Kraft gewaltig über und unter sich purgirend zu machen, Convulsiones und hefftige Spasmos, auch endlich den Todt zu erregen, und ist hierinen nur in so weit von dem Coccognidio unterschieden, daß es nicht brennet oder so feurig und hitzig schmecket. In WEPFFERS Tractatu de Cicuta aquatica stehen etliche Experimenta und Observationes aufgezeichnet, die man bey Katzen und Hunden vorsetzlicher Weise gemacht und denen man vom Puluere Cocculorum etwas eingegeben, um den Effect und die facheuse Symptomata hinter einander davon

zu

zu sehen, die sehr vehement erfolget, davon einige in kurtzer Zeit unter den cruellesten Convulsionibus verrecket und ein oder ein paar sich endlich mit der Zeit wiederholet, nachdem ihnen der Todt schon etliche Hiebe mit der Sense verreichet hat und sie entsetzliche Quaal und Todes Gefahr ausgestanden.

§. 7.

Diese Beeren sollen zu nichts innerliches gebrauchet werden.

Weilen demnach diese Beeren solche *Hypercatharses*, *Inflammationes & Convulsiones* causiren, also auch etwas **deleterisches** und, wenn nicht **gifftmäßiges**, doch höchst-gefährliches, an sich haben, als soll solche ebenfals kein Mensch verordnen, eingeben oder einnehmen, noch **irgends** zu was innerliches bey den Menschen **gebrauchen**, sondern sie gleich dem Kellerhalß, ja gleich Gifft, consideriren. Sie stehen in einigen Büchern unter den *Apophlegmatismos* per os; aber man kan sie auch hierzu gar wohl entbehren und mit sichern Sachen vertauschen.

§. 8.

Wie diese Körner zu andern Gebrauch beschaffen seyn sollen.

Wer indessen diese Körner zu andern Sachen gebrauchen will, der soll solche **wählen**, die möchlichst frisch, ziemlich groß, nach ihrer Proportion, und darnach auch schwer, oder wenigstens nicht hole oder auch nicht mit einigem gantz wurmstichigen Kerne versehen sind, im Fall sie ja nicht frisch wären. Denn wenn nur **noch der volle Kern** zugegen, so haben sie doch allemahl ihre Krafft; Ist aber nichts vom Kern mehr übrig, so sind auch die leere oder blosse Schaalen nichts nütze.

§. 9.

Wozu die Cocculi gebraucht werden.

RIVERIUS hat die Cocculos äusserlich in *Podagra nodosa* gebrauchet und daraus cum Pulvere Myrrhæ & Aceto forti ein Cataplasma zubereitet. Der noch jetzo **üblichste Gebrauch** ist, daß sie als ein Specificum, oder, wie soll ich sagen, als ein Lethiferum Pediculorum in allerhand *Ungventis Contra Pediculos* employiret werden; Und diß ist dis eintzige galenische Præparatum, wenn sie hin und wieder in Apothecken, in Lazarethen und Hospitälern annoch gebrauchet werden. In Pohlen wird was rechtes von Kockels-Körnern, absonderlich von dasiger löblichen Judenschafft, wiewohl auch

von den sogenannt-christlichen Einwohnern, ja zum Theil von den Mosci Panis selbsten consumiret. Nechst dem Mörderischen Gebrauch zur Tödtung und Vertilgung dieses gleichwohl das Menschliche Geschlechte sehr liebenden Insecti, werden die Kockels-Körner auch noch sonsten zu was, nehmlich zur Fischerey starck gebrauchet.

§. 10.

Massa zur Fischerey, worunter die Cocculi kommen.

Man macht allerhand Compositiones und *Pastas* darunter sie kommen, Z. E. von Pulvere Cocculorum, Roggen-Mehl, alten Käse und Spiritu Vini und so noch andere Melanges mehr, davon wird ein Teig oder eine Massa vel Pasta gemacht, daraus Pillen oder kleine Kugeln formiret und welche dann entweder an Angel-Hackens oder andere Instrumenta appliciret oder auch nur bloß in Fisch-reiche Wasser geworffen werden, so verschlucken selbige die Fische und werden davon gantz dumm, kommen als Todte oben auf das Wasser, daß man sie mit Händen greiffen oder sonst leichte fangen kan. OLAUS WORMIUS sagt zwar, wenn man den gefangenen Fischen die Kugeln oder Pillen wieder aus dem Maule nehme und selbige sogleich ins frische Wasser würffe, so fingen sie auch wieder an zu leben, allein ich glaube es nicht so leichte, denn erstlich müsten solches sehr grosse Kugeln seyn, die sie nicht hinterschlucken könnten, und vors andere müste man die Fische gleich drauf fangen. Wären die Kugeln groß und man finge die Fische gleich und nähme also auch gleich die Kugeln wieder heraus, so kan das Experiment wohl richtig seyn, und dann ist es kein Wunder, denn wenn sie es nicht hinter geschlucket und dazu auch nicht lange im Maule gehabt, so hat es ihnen auch keinen sonderlichen Tort thun können, folglich werden sie freylich wieder leichte zu sich selbst kommen oder aber gar nichts sonderlich-betäubendes empfunden haben. Sind aber die Pillen kleine oder mäßig-groß gewesen, so behalten sie selbige nicht lange zum Kosten im Maule, sondern die Fische sind gewohnt, sie gleich beym Aufschnappen hinter zu schlucken; Und dann kan man sie nicht wieder heraus nehmen, auch wird das frische Wasser nichts besonders helffen. Beym ZACHIA de Quæstionibus Medico-legalibus pag. 473. wird die mit solchen Beeren angestellte Fischerey vor suspect gehalten.

§. 11.

§. 11.

In ihrer Mixtion bestehen die Beeren halb aus PARTIBUS TERRESTRIBUS, und halb aus PARTIBUS EXTRAHIBILIBUS, von diesem ist das gröste und zwar in der Proportion, drey achtel vom EXTRACTO AQUOSO, sowohl PRIMO als SECUNDO, und nur ein achtel vom Extracto resinoso vel spirituoso, und diß gleichfalls so wohl vom primo als secundo: Wobey sich etwas, jedoch nicht so viel, als beym Nucleo Coccognidii, vom Oleo expresso äussert, als weßwegen das Extractum spirituosum secundum sich nicht gar wohl zur Consistenz eines Extracti will bringen lassen, sondern fettich, schmiericht und beym letztern inspissiren, als ein Coagulum bezeiget, auch wann es endlich inspissiret, noch immer fettich und schmiericht anfühlen läst.

Woraus die Beeren in ihrer Mixtion bestehen.

§. 12.

In einer Untze Beeren ist demnach eine Drachma Extracti spirituosi, drey Drachmæ Extracti aquosi und eine halbe Untze Residui; Das ölichte ist bey den Extractis mit unter geschmieret und nicht gar wohl zu separiren, noch sonderlich zu rechnen, oder man müste eine grosse Quantität Cocculorum nehmen, die Kerne ausmachen, sie stossen und ordentlich exprim ren.

Was in einer Untze Beeren vorhanden.

§. 13.

Von Partibus salinis wird man nichts merckliches gewahr, dahero diese Frucht in diesem Falle sehr differiret mit der vorigen: Sie differiret ferner auch darinnen, daß allhier die Partes resinosæ eben nicht sonderlich, dagegen aber die Partes mucilaginosæ vel gummosæ oder das *Extractum aquosum* um so viel mehr zu consideriren, als in welchen beyden Cocculis das vornehmst-würckende, zuförderst das bittere vorhanden.

Worinnen diese Frucht mit der vorhergehenden differiret.

§. 14.

Und so ist auch nichts merckwürdiges in denen Destillatis & Abstractis; die AQUA DESTILLATA hat zwar einen süßlichen Nachschmack, aber indessen doch nichts ölichtes oder sonsten was von Apprehension.

Von den destillatis & abstractis.

Das achte Capitel.
DE COFFEE,
oder
von dem Caffee.

§. 1.

Wer zu erste von Caffee geschrieben.

Die Caffee-Frucht und das davon zubereitete warme Geträncke sind, dem Nahmen, Ansehen und Gebrauch nach, zu jetzigen Zeiten den meisten Menschen mehr als zu bekannt, und fast überall in der Welt, als eine diätetische Materie, zur Gewohnheit worden; Dagegen unsere liebe Europäische Vorfahren weder von der Frucht, noch dessen Geträncke etwas gewust haben, ungeachtet es in andern Theilen der Welt schon lange vorher, auf solche Weise zu gebrauchen, mag bekannt gewesen seyn. Ich mag nicht erwehnen, was einige Bibel-Ausleger vorgegeben, da sie nehmlich aus dem 18 Vers des 25sten Cap. des 1 Buchs Samuels allbereits den Gebrauch des Caffées erklären, wo nicht, wie viele andere Dinge, erzwingen wollen, sondern ich will nur so viel anführen, daß man behaupten will, wie schon der Arabische Medicus ABUBERTI ARAZI filius ZACHARIA MAHOMETUS, den man insgemein RASES oder RHASIS nennet, im 9ten Seculo nach Christi Geburt von dessen Gewächse oder dem Coffée-Baume geschrieben, solchen BUNCHUM genennet und auch dargethan hätte, was vor ein Gewächse es wäre. Nach Rhasin hätte ABUHALI, ALHASEN, EBENHALI und EBNSINA davon geschrieben. Ferner hat LEONHARD RAUWOLFF, und PROSPER ALPINUS wohl am ersten der Frucht gedacht, da der letzte selbige unter dem Nahmen von SEMEN BON anführet, auch erwehnet, daß man davon ein Decoctum in den Ländern, da es gewonnen würde, zu machen pflegte und solches CHAOVA oder COAVA nennete, wie Wein trinckte und

in offenbaren Schencken verkauffte: Er hätte das Gewächse in der Halybei Garten gesehen und kämen solche Früchte ursprünglich aus dem glücklichen Arabien. Und so gedencket VESLINGIUS schon, der, zu seiner Zeit in Cairo gewesenen, mehr denn tausend publiquen Coffée-Häuser. Anderer alten Scribenten, so des Baumes und der Frucht, auch wohl des ausländischen Africanisch- und Asiatischen Gebrauches davon gedacht, anjetzo nicht zu erwehnen.

§. 2.

Zu welcher Zeit der Caffée in Europa bekannt geworden.

Zu solchen Zeiten aber hatte man noch gar nichts von der Frucht in **Europa**, sondern, so viel, als ich aus allen und gewiß mit vieler Mühe durchgelesenen, verschiedenen Nachrichten und Schrifften habe nachrechnen können, so ist selbige erst seyt 84 Jahre her, im Jahr 1650. **nach Europa** und zwar anfänglich nach Marseille in Franckreich gekommen, allda eingeführet und in Gebrauch gebracht worden. Nach welcher Zeit es auch endlich in Engelland kund geworden, wie einer der curieux ist, so wohl, wenn der Coffée am ersten dahin gekommen, als auch was es in London mit den ersten Coffée-Häusern vor eine Beschaffenheit gehabt, eine Memoire von JOHN HOUGHTON sub No. 256. in den, von der Englischen Societät der Wissenschafften gedruckten Transactionibus philosophicis mehr ausführlicher nachsehen kan; Wobey es aber zu wissen dienet, daß an solcher Einführung und ersten Angewöhnung keines weges die Europäische Nationen, weder die Frantzosen, noch die Engländer schuld, sondern einige **Africanische oder Asiatische Kaufleute als Urhebere** müssen consideriret werden, als welche, nach ihrer damahls schon gehabten Gewohnheit, diesen von solcher Frucht præparirten Tranck nicht gar wohl entbehren konnten, dahero, weil sie, vermuthlich um anderer Kauffmannschafft halber, nach Franckreich zu fahren willens waren, sich genöthiget sahen, solche, in Europa nicht antreffende Frucht, dazu in gnugsam erachteter zulänglichen Provision, mit sich zu nehmen. Da nun diese Leute des Coffée-Trinckens sich des Tages nicht einmahl, sondern offters, und mit dem grösten Appetit, als einer ihrer vornehmsten Delicatesse, bedienet, so wird es sich auch leichtlich zugetragen haben, daß einer oder

mehr von den dabey gegenwärtig gewesenen Herren Frantzosen, als ohnedem stets curieuse gewesenen Leuten, die Begierde bekommen, solche angerühmte Delicatesse zu kosten und nach angenehm-befundenem Geschmacke diesen Fremden, absonderlich, wenn sie bey der Abreise noch mit überflüßigem Vorrathe versehen, eine bittliche Proposition zu thun, um etwas davon vor Geld oder andere Waare zu überlassen: Welches dann, da sie es erhalten, hernach als etwas **sonderbar-neues** und rares entweder an gute Freunde zum theil zu verschencken, zum theil aber auch ferner zu verkauffen von ihnen nicht unterlassen worden; Daß also **das erste Coffee-Trincken in Europa** in der That daher entstanden.

§. 3.

Wie und wo die erste Caffée-Häuser aufgekommen.

Die, den Menschen natürliche, Neuschierigkeit hat hierauf gantz unvermerckt die Begierde, um mehr zu haben, von Tag zu Tag vermehret, wannenhero die sonst ungewohnte Frucht alsdenn von den Europäern auch verschrieben oder von ihren in den Levantischen Handlungs-Plätzen wohnenden Correspondenten nunmehro verlanget worden: Als man diß in solchen Gegenden nur ein wenig vermercket, so haben sie ihnen nicht allein mit der Uebersendung solcher Frucht, sondern auch mit leidlichem Preisse, zu desto besserer encouragier-oder Anlockung möglichst favorisiret; Ja es haben sich ein Paar von diesen Völckern, in Absicht guten Profit zu machen, oder ihre Reise wohl anzuwenden, resolviret, mit einer notablen Ladung von Café-Früchten selbst nach Europa überzuschiffen, welche auch so wohl in **Paris** als in **London** würcklich die **erste Caffee-Häuser**, nach ihrer Lands-Façon, angeleget oder ich will sagen, den ersten publiquen Caffée-Schanck, mit Genehmhaltung der Regierung, angefangen, und dabey wohl gefahren, übrigens aber die gantze Sache nach und nach mehr in train, Mode und Gewohnheit gebracht. Da nun nachgehends von den Frantzösischen und Englischen Kaufleuten, immer mehr und mehr Früchte theils verschrieben, theils von andern erhandelt worden, also die Frucht ins Commercium gerathen, und man zugleich gesehen, daß der Tranck sehr **goutiret** würde, auch diese ausländische Coffée-Schencker guten **Profit** machten,

ten, so hat sich endlich ein oder ander National-Einwohner in gedachten beyden Europäischen grossen Residentz-Städten auch entschlossen, solche Schencke anzulegen, und den Profit davon zu ziehen: Worauf, bey zunehmenden Trincken und Liebhabern, auch immer mehr angekommenen Früchten, sich solche Häuser vermehret, so daß sie, nunmehro in eine ziemliche Anzahl angewachsen, auch seyt der Zeit die Frucht und der davon verfertigte Tranck ferner in Holland und alle übrige Länder Europæ eingeführet und in Gewohnheit gebracht worden. Und diß ist ohngefehr, seyt welcher Zeit, und auf was Art, die Caffee-Früchte nach Europa gekommen, oder das Caffee-Trincken, und die Caffee-Häuser in unserm Welt-Theile, ihren Anfang genommen haben.

§. 4.

Fabulöse Erzehlung vom allerersten Ursprung des Caffées.

Ob aber der Eremit SCHECK-SINDELI, oder (wie ihn andere nennen) der SCHECK-SIADELI oder ein Ziegen-Hirte der allererste INVENTOR vom Caffee-Trincken gewesen? Wie in einigen Büchern vorgegeben wird, soll mein geringster Kummer seyn, zumahl da mir die Erzehlungen, absonderlich wegen der Ziegen ziemlich fabulhafft klingen; Denn es wird gesagt: Der Hirte, (ein ander sagt: Ein Eremite) hätte gesehen, daß die Ziegen diese Früchte mit so grosser Begierde gegessen, dahero er selbst wäre bewogen worden, die Sache zu probiren; Als es nun der Hirte oder Eremite, oder beyde zusammen würcklich gut befunden, so hätten sie sich dessen bedienet, und also mit der Zeit diese neue Nahrung kund gemacht; Allein es bleibt dabey, mir kommt es lächerlich und fabulhafft vor, massen diß gewiß ist, daß die Ziegen die rohe und frische, an den Bäumen stehende Früchte gefressen, die ihnen auch leichte mögen wohl geschmecket haben; Was für ein Schmauß aber sollte dergleichen rohe Zeug wohl vor einen Menschen seyn? Die gantze heutige Delicatesse liegt in dem geröster en Coffee, keines weges in den rohen, und um so viel weniger in den frischen gantzen Früchten. Die Ziegen haben ihn indessen roh gespeiset, wie sollte also der arme Hirte oder miserable Eremite auf das Rösten und fernere ajustiren des Coffées gefallen seyn? Es ist eine alte einfältige Tradition,

dition, und ob man auch gleich weiter nicht den ersten Autorem des **Röstens** und **Caffee-Trinckens** anzugeben weiß, so glaube ich doch wenigstens nicht, daß es die Ziegen veranlasset haben. Wir verlassen diese und andere Antiquitäts-Gedancken, und wollen nun lieber unser Augenmerck auf **das Gewächse oder den Baum** selbst wenden, davon die beliebte Frucht herkommet.

§. 5.

Vom Caffée-Baum.

Einige geben das Coffée-Gewächse nur vor ein FRUTEX oder Stauden-Gewächse aus, wie unter andern selbst der sonst berühmte Botanicus RAJUS gethan, allein um uns hiebey nicht lange zu verweilen, so dienet zu wissen, daß es unstreitig ein **Baum** sey, wie er denn zwantzig bis dreyßig, der berühmte Königl. Frantzös. Professor Botanices, Mr. de JUSSIEU will gar bis viertzig **Fuß hoch** zu wachsen capable ist, dergleichen wir von keiner Frutice oder Stauden-Gewächse wissen. Es ist aber indessen hierbey auch nicht meine Meynung, daß alle und jede Caffée-Bäume dieselbe Höhe erlangen, die meisten kommen nicht dazu; Die in Europa gezogen und aufs gröste worden, sind selten über acht oder neun Ellen hoch gewachsen, dagegen der meiste Theil nur drey, vier, fünf, sechs Ellen hoch steiget; Gleichwohl wachsen die wilde in Arabien und andern Oertern vielfältig höher, und zwar, wie gesagt, bis zu viertzig Fuß hoch, wenn sie am höchsten sind.

§. 6.

Arabische Cultur der Caffée-Bäume.

Heute zu Tage haben sie **rechte Plantagen** von solchen Bäumen hin und wieder angeleget, so gar in dem **glücklichen Arabien**, allwo er doch sonsten von selbst wild gewachsen und welches Land eigentlich das **rechte Vaterland und der Stamm-Ort** dieser Bäume ist, wird er **heute zu Tage durch lauter ordentliche Plantagen** cultiviret, fortgepflantzet, unterhalten, continuiret und vermehret, insonderheit in dem Königreich **Yemen** bey der Stadt Tage, bey Mouab, Betelfaguy, Redia und Zedia; Bey Mecca hingegen wächst **wenig**. Und so hat man nachgehends auch in Persien, in Ost-Indien und zwar hauptsächlich in Java, auch schon in America dergleichen Plantagen, da die Bäume in ordentliche Li-

nien

nien und gewisse Distantzien, egalement von einander, gepflantzet worden, angeleget. Nachdem aber Arabien der rechte ursprüngliche Ort, auch dasjenige Land ist, allwo noch bis diese Stunde am häuffigsten und meisten diese Bäume wachsen, so wollen wir zuförderst dabey bleiben und etwas von ihrer Cultur oder Art des Wachsens, wie auch Beschaffenheit des Baumes selbst, erwehnen.

§. 7.

Gutgefundene Gegenden zum cultiviren.

Der Situation nach, choisiren die Einwohner der Caffée-Oerter gemeiniglich solche Gegenden zur Fortpflantzung, da Niedrigungen seyn, und welche (wie man redet) den Fuß solcher Hügel und Berge ausmachen, und da es zugleich feuchte und schatticht ist; Wo sie aber die Bäume nicht anders als gegen den Mittag zu hinsetzen müssen, da pflegen sie zugleich andere großwerdende und Schatten-gebende schlechte Wald-Bäume, insgemein und vor allen andern, Pappel-Bäume, hinzupflantzen, damit die aufwachsende Coffée-Bäume davon können Schatten haben und vor der Mittags-Sonne defendiret stehen. Denn wo diese præcaution nicht genommen wird (wie es ihnen die Erfahrung gelehret) und die Bäume der Mittags-Sonne und grossen Hitze exponiret stehen, so werden gar balde die Blumen verbrennet, worauf keine Früchte herfür kommen. Ferner leiten sie das dabey zu erlangende Wasser unten an den Stamm recht nach den Wurtzeln zu, damit sie immer Feuchtigkeit gnug haben; So bald sie aber sehen, daß der Baum viel reiff-werdende Früchte zeiget, so gleich suchen sie das Wasser abzuweisen, indem alsdenn die allzuviele Feuchtigkeit die völlige Reiffwerdung verhindern würde.

§. 8.

Beschreibung des Baums und seiner vornehmsten Theile.

Der Baum selbst wächst eben nicht sehr in die Breite, sondern mehr in die Höhe; Dessen Stamm ist zehen, zwölff bis funffzehen Zoll im Umfamge, und so in der Jugend viel dünner. Das Holtz ist weich, biegsam und süßlich von Geschmack; Die Rinde ist weißlich und feine, auf die letzte aber etwas hockerich. Die Zweige sind am Stamme einander immer gleich über placiret, die Län-

Länge hinauf, so daß abwechselnde, ein paar mit dem andern, Creutzweise stehet. Die Blätter sind zwar nicht so dicke, hingegen aber grösser wie Lorbeer-Blätter, andere vergleichen sie mit Castanien-Blättern, welches mir aber gar nicht ähnlet: Sie sind eine halbe Spanne lang, zwey, drittehalb, bis drey Finger breit, wenn und wo sie am breitesten sind, vorne ziemlich spitzig, und wenn sie jung, an beyden Seiten des Randes unduliret, sonst aber oberwärts schöne gläntzend grüne, und unterwerts nur weißlich grüne: Sie schmecken gar nicht aromatisch, sondern Kräuterhafft, wie ander Baum-Laub, haben auch keinen Geruch. Ein Umstand ist merckwürdig: Der Baum ist Jahr aus, Jahr ein, also beständig grün, und lässet niemahls auf einmahl alles Laub fallen; Deßgleichen ist diß zu remarquiren, daß er zu allen Jahres Zeiten blühet und Früchte träget, also bey einem mäßig tragbärem oder zu solchem Alter gekommenem Baume immer allerhand auf einmahl, zu sagen zu allen Zeiten, Blüten, unreiffe und auch reiffe Früchte zu sehen sind. Auf jedem Zweige wachsen etwa fünf Blumen, jede mit einem kurtzen pediculo, nahe an den Aesten, bey den Blättern: Die Blumen sind weis, manchmahl etwas röthlich, von der Grösse und Figur wie Spanischer Jasmin, rüchen überaus starck, und da es auch Flos monopetalus & infundibuliformis, welche gemeiniglich in fünf lacinias zertheilet ist, auch wohl fünff stamina hat, so gehöret dieserhalb die gantze Plante allerdings unter das Genus von Jasmin, und in TOURNEFORTS zwantzigste Classe, wie dann TOURNEFORT selbst an einem Orte saget: Der Caffée-Baum hätte Florem Jasmini non absimilem. Aus dem Calyce kommt ein Pistillum herfür, welches zur Frucht wird; Denn so bald die Blume abfällt, sogleich ist auch der Anfang von der Frucht da, welche erstlich grnüne, hernach aber licht-roth und endlich bey der Reiffigkeit mehr danckel-roth wird, also ohngefehr dieselbe Farben, währender Reiffung, als die braun- oder dunckelrothe Kirschen passiret. Und so hat auch die Frucht die Grösse einer länglichen Kirsche, jedoch bald etwas kleiner, bald etwas grösser. Das äusserlich-rothe an der Frucht ist nichts anders als eine blosse Haut oder das Peri-

Beschreibung der Frucht.

Pericarpium succosum, unter dieser ist kein Fleisch, wie bey den Kirschen, sondern nur etwas feuchte, viscöse Materie, die nicht saur, sondern eher ecklicht-süsse schmeckt, und nach und nach vertrucknet. Endlich ist in der Mitte der Kern oder das eigentlich brauchbare Stück nicht nur von der Frucht, sondern von der gantzen Plante.

§. 9.

Beschreibung des Kernes.

Solcher ist anfänglich ziemlich grüne und durchsichtig; Allein so, wie die Frucht ausserhalb röther und reiffer wird, so härtet sich auch, nach und nach, der inwendige Kern immer mehr und mehr an, und so, wie er sich peu à peu anhärtet, so vergehet auch gradatim die Durchsichtigkeit. Nach dem äusserlichem Ansehen und form der gantzen Frucht scheinet es ein eintziger, länglich-runder Kern zu seyn; Wenn man sie aber öffnet, so bestehet er aus zwey Theilen oder zwey länglichen hæmisphæriis, davon jeder von aussen, nach der viscösen Materie- und drüber sitzenden Pellicula zu, länglich-rund, nach dem innern zu aber oder wo beyde Hälfften zusammen stehen, platt und dabey in der Mitten mit einer, der Länge hinab gehenden, Rima, Fissura, Hiatu, Crena oder wie mans nennen will, ich meyne mit einer Spalte, Ritze oder Kerbe versehen ist. Wenn die Frucht gantz reiff geworden, so sind diese zwey Kernen gantz harte und grüne, allein sie verlieren solche Farbe nach und nach, werden gelblich, bräunlich-gelblich-weiß, und auch immer härter und härter, Gleichniß-weise zu reden, wie etwa unsere Erbsen, die anfänglich auch grüne sind und hernach bey der Trucknung, Reiffwerdung und Aelterung das grüne mit einer gelblichen Farbe changiren, zugleich auch härter werden; Und so ist auch zur Zeit der völligen Maturität, oder wenn die aus zwey Theilen bestehende Frucht gäntzlich hart geworden, die viscöse wenige Materie vertrucknet und, so zu reden, vergangen, dergestalt daß die Kernen nur noch mit der äussern Haut oder gantz dünnen Schale umgeben sind und dadurch zusammen- oder bey einander gehalten werden. Der habile und gelehrte RAJUS hat darinnen geirret, daß er jede Hälffte von der Coffée-Frucht mit der Concha vene-

rea verglichen oder als käme sie am besten damit überein, welche doch, wie Tag und Nacht, von'einander unterschieden sind.

§. 10.

Caffée-Erndte oder Einsammlung.

Sie pflegen des Jahres dreymahl, des Frühlings, Sommers und Herbsts, den reiff-gewordenen Coffée zu erndten oder einzusammlen und zwar folgender massen: Man breitet überall, unter den Bäumen, Tücher auf die Erde, und schüttelt alsdenn ein wenig die Bäume, so fallen die reiffe Früchte gar leichte ab, auf die Tücher; Diese schütten sie in Säcke und nehmen solche mit nach Hause, allwo sie täglich an die Sonne gestellet, offters umgerühret, und wohl getrucknet werden, damit die pellicula oder Schale um so viel leichter davon abgehen könne: Hierauf werden die also trucken seyende Früchte mit schweren Waltzen von dichtem festen Holtze, auch wohl von Steinen, gerollet, dadurch gedachte Schalen oder Hülsen gäntzlich abgehen, und die beyde Theile des Kernes von einander fallen; Man fähet oder schwinget sie alsdenn, so fliehen die Schalen, wie Spreu, davon. Endlich trucknet man die nun reine, halbe Früchte vollends noch weiter an der Sonne, massen sie gemeiniglich noch inwendig, allwo sie zusammen schlüssen, einige Feuchtigkeit behalten haben, welche, wenn sie nicht vollends ausgetrucknet wird, die eingepackte und versandte Früchte dumpicht und liederlich machet. Unter den dreyen Erndten ist ihre beste diejenige, die sie im May-Monath haben, die andern sind viel geringer.

§. 11.

Botanischer Character des Caffée-Baums.

Dieser nunmehro mit den vornehmsten Theilen beschriebene Baum oder das Gewächse des Coffées ist von den ältesten Scribenten Buncho, BUNCHUS, Bunca, Bunkos, Bunchum, Bun und BON geheissen worden. PROSPER ALPINUS heist es: Bon vel Ban, ex cujus Semine Ægyptii potum Coava conficiunt. RAUWOLFF nennet es: Buncho Avicennæ & Bunca Rasis, ex cujus fructibus Turcæ potionem Chaube parant. CLUSIUS heist es: Buna, ex qua in Alexandria potio fit. Es ist Bon vel Ban Arbor Buna, Bunnu & Bunchos Arabum J. B. & CHABR. Bon arbor cum

fructu

fructu suo Buna PARCKINSON. Evonymo similis Ægyptiaca, fructu baccis Lauri simili C. B. in P. Coffée frutex, ex cujus fructu fit potus, RAJI. Jasminum, Castaneæ folio, flore odoratissimo, rubro, fructu duro, qui Coffée dicitur COMMELINI. Coffée-Tree Britannis PLUKNET. Herr BOERHAVEN heist es: Jasminum Arabicum, Castaneæ folio, flore albo, odoratissimo, cujus fructus Coffy in officinis dicuntur; und endlich ist es *Jasminum Arabicum, Laurifolio, cujus Semen apud nos Café dicitur,* de JUSSIEU, als welchen letztern Character man sich vor allen andern mercken kan. Im Deutschen wird er gemeiniglich **Caffee-Baum** genennet.

§. 12.

Wenn und wie die erste Coffée-Bäume in Europa gezeuget worden.

Einem Amsterdamschen Bürger-Meister, der auch zugleich erster Bewindhaber von der Ost-Indischen Compagnie war und mit Nahmen NICOLAUS WITSEN hieß, haben es alle Europäer zu dancken, daß sie nunmehr hin und wieder auch dergleichen Caffée-Bäume sehen und besitzen. Dieser hatte, nebst gedachten beyden considerablen Chargen, auch noch eine und andere Neben-Bedienungen, nach Gewohnheit des dasigen Magistratus, oder (wie sie sich nennen) De Heeren van Amsterdam: Unter andern hatte er auch die Inspection van de Stadts Tuyn, i. e. er war dabey Patron und Aufseher **vom Amsterdamschen** HORTO MEDICO, übrigens in allen seinen Bedienungen gar **emsig und treu.** So wohl wegen der Bedienung von der Ost-Indischen Compagnie, als letzt-gedachten Kräuter-Gartens, hat er zu seiner Zeit, unter vielem andern guten, auch dieses besorget und veranstaltet, daß der damahls in Indien gewesene VAN HOORN **frische Früchte aus Arabien vom Caffee-Baume** nach Indien kommen lassen muste, die sie im Holländischen Territorio, in Java und bey Batavia, stecken, also damit Probe machen sollten, ob nicht daselbst eben so gut dergleichen Bäume wachsen und fortkommen wollten? Ungeachtt es nun anfangs nicht so gleich nach Wunsch reussiren wollte, so hat man deßhalb doch auch nicht das gantze Vornehmen alsobald wieder aufgegeben oder davon mit einmahl abstrahiret, sondern es mehrmahlen probiret, bis

ein oder etliche Früchte aufgegangen, und die Bäume davon glücklich gewachsen, auch selbige endlich Früchte getragen, von welchen Früchten sie denn von neuem mehr gestecket, und hernach um so viel eher und besser auch **mehr Bäume** erlanget. Als sich also die Sache gut anließ, so ist man auf fernere Propagirung und Fortpflantzung bedacht gewesen: Man hat es immer weiter und weiter unternommen, und endlich dahin gebracht, daß zu jetzigen Zeiten daselbst absonderlich **in Java**, considerable Plantagen von Caffée-Bäumen angezogen sind, dergestalt daß sie schon was rechtes von Früchten in einem Jahre gewinnen, und davon **Quantitäten nach Europa** versenden, massen nunmehro im Commercio allbereits fast so viel **Javanischer Caffee**, als Arabischer, gefunden wird. Gedachter WITSEN war aber damahls mit den Nachrichten, daß sie in Indien **etliche Bäume** gezogen, noch nicht zufrieden, sondern er befahl auch gleich drauf, daß man **einen oder ein paar Bäume** nach Europam und zwar in den Amsterdamschen Garten senden sollte: Solches erfolgte mit den Retour-Schiffen nebst einigen zugleich mitkommenden Früchten. Man gewann demnach auf diese Weise zu erste etliche Bäume in solchem Garten, davon unter andern ein Fruchttragender Baum dem **Könige von Franckreich**, als ein sonderbares Præsent, übersendet wurde, von welchem sie nachgehends im Parisischen Horto Medico neue **Bäume** gezogen. Endlich haben sie sich in Holland vermehret, so daß man zum theil noch **andere Höfe** damit **beschencket**, zum theil auch Bäume und Früchte **vor Geld** an Liebhabers **überlassen** hat, dergestalt, daß daher heute zu Tage **bey nahe in allen grossen und berühmten Gärten**, zum theil einige, zum theil auch schon recht **viele** Caffée-Bäume vorhanden sind, wie ich dann selbst in **des Printz Eugenii vortreflichen Garten in Wien** schon vor etlichen Jahren einen kleinen Wald von solchen Bäumen, von sechzig bis achzig Stämmen und darunter verschiedene ziemlich grosse und **reichlich Fruchttragende** Bäume gesehen; Welches auch daraus erhellet, weil sie schon zur selben Zeit so viel Früchte des Jahres lieferten, als der Printz kaum consumiret; Und da diß vor etlichen Jahren war, so

Caffée Plantagen in Java.

wird

wird die Erndte, seyt dem, sich um so viel mercklicher vermehret haben. Ausser diesem Garten finden sich in Deutschland alleine noch gar viele, worinnen schon eine ziemliche Anzahl Caffee-Bäume vorhanden: Sie sind nicht nur in Königlichen und Fürstlichen, sondern auch privat-Gärten, Kauf-Leuten und andern wohlhabenden Liebhabern gehörig, und zu jetziger Zeit in allerhand Ländern. Man hat unter andern auch zu Leipzig in dem Bosenschen Garten schon geraume Zeit her, blühend- und Frucht-tragende Bäume, desgleichen allhier in Berlin vor einiger Zeit, und so in vielen andern Orten mehr gehabt und noch, nur ist es Schade, daß aus negligirter Pflege und Wartung, auch viele wieder untergangen, indem der Baum beständig Wärme, wo nicht Hitze, in hiesigem Clima, Jahr aus Jahr ein, warme Glaß- oder Gewächs-Häuser haben will, wenn er fortkommen und erhalten werden soll: Die übrige Pflege giebt sich leichte von selbsten oder doch durch kurtze Erfahrung.

§. 13.

West-Indische Caffée-Plantagen.

So wie die Holländer die Ziehung und Pflantzung der Caffée-Bäume in Ost-Indien tentiret, eben so haben so wohl sie, als die Engelländer und Frantzosen auch Versuche gethan in West-Indien, und mag es hin und wieder, davon ich zur Zeit noch nicht gnugsam benachrichtiget bin, damit ebenfalls geglücket seyn, wie man denn heute zu Tage noch zwey Sorten von Caffée, unter dem Nahmen von Surinamschen und Englischen Caffée verkauffet, welche, wenn der Caffée mit den Nahmen überein kommet, nirgend anders her, als aus America, seyn müssen.

§. 14.

Irrige Anstalten zum Caffee-Ziehen.

Hiernechst ist nicht zu vergessen, daß man sich allbereits vor vorgedachten WITSENS Zeiten, oder ehe er die Bäume aus Ost-Indien hat nach Europa transportiren lassen, in allerhand Ländern Mühe gnug gegeben, von denen damahls schon zur Gnüge vorhandenen halben, gantz ausgetruckneten, kauffbaren Früchten und insgemein genannten Coffée-Bohnen, einige aufgehend zu machen oder zur Zucht zu bringen: Es mögen deren zu hundert, wenn nicht zu tausenden in different Terrain gestecket worden seyn; Aber

es

es ist niemahls von einer eintzigen etwas zum Vorschein gekommen. Und da man immer den falschen Wahn gehabt, es wären würckliche Bohnen oder ein Saame von einer Schoten-Frucht, auch in solchem Sinn die Fortpflantzung mit den halben Früchten tentiret, indessen aber doch gesehen, daß niemahls eine eintzige hat aufgehen wollen, so ist man wieder auf einen neuen Irrthum und zwar fast in gantz Europa damahls in die Gedancken gerathen, wie öffentlich in gelehrter Leuten Schrifften stehet, daß in Arabien die Frucht, vor der Versendung, à dessein vorher zur Fortpflantzung verdorben, entweder mit siedendem Wasser verbrühet, oder gar gekochet, oder aber beym Feuer so sehr getrucknet und ausgemergelt würde, daß sich die Vis vegetativa gantz destruirete, und was dergleichen Vorstellungen mehr gewesen: Man hat sich solches nicht nur vorgestellet oder fälschlich imaginiret, sondern es auch endlich, als eine Wahrheit, andern weiß gemachet und offenbar gelehret. Es dienet aber zu wissen, daß in Arabien nichts weniger als dergleichen practiciret wird, vielweniger jemahls practiciret worden, sondern diese gantze Vorstellung und Erzehlung ist falsch und unwahr:

Falscher Argwohn wegen vorsetzlicher Verderbung der Caffee-Früchte.

1) Einmahl würden die Araber durch das Brühen oder Kochen ihre Früchte von neuem feuchte und quellend machen dadurch aber gar leichte zur Verschimmelung oder wenigstens nicht langen Daure disponiren.

2) Durch das neue Dörren und Braten am Feuer würden sie vors andere unnöthiger Weise ihr Gewichte vermindern, überhaupt aber durch solche Proceduren ihre Früchte und Handlungs-Abnahme eher verschlimmern als verbessern, wenn nicht gar ruiniren.

3) Vors dritte aber wissen die meiste Europäer heute zu Tage nun selbsten, daß es nicht nur damahls eine von Natur unmögliche Sache gewesen, sondern auch noch jetzo sey, die halbe, ob auch schon allerfrischeste, getheilte Frucht aufgehend zu machen, demnach solche Chimere von selbsten wegfällt

oder nunmehro, als eine lächerliche Kackeley, angesehen werden mag.

§. 15.

Wenn Caffee zum aufgehen, bekleiben, und wachsen gestecket werden soll, so dienet diß en general zur Nachricht, daß es keines weges die halbe Frucht, nicht einmahl eine frische halbe, geschweige eine aufgetrucknete oder gar veraltete Halb-Frucht und abusivè so genannte Bohne seyn muß, als welche Hälfften in Ewigkeit nicht aufgehen, wenn sie auch schon noch so frisch wären, sondern es wird zuförderst und absolument eine gantze, dazu noch frisch- oder doch einiger massen frisch-seyende und vor kurtzer Zeit erst abgebrochene Frucht dazu erfordert, eine solche Frucht, da nicht nur beyde Hälften, wie sie von Natur gewachsen, noch beysammen, sondern welche auch noch mit der gantzen unversehrten pellicula oder äussern Schale umgeben sind. Kurtz! Es muß eine gantze, gesunde und möglichst-frische Frucht seyn, indem eine, auch gantze, und nur etwas schon zu alt gewordene, Frucht nicht leichte, oder doch schon schwerer und seltener aufgehet; So ferne sie aber gleich, nach dem Abbrechen vom Baume, unverletzt in frische Erde gestecket wird, so trägt sichs wohl zu, daß sie schon in Zeit von vierzehen Tagen anfänget zu keimen. Aufs längste erfolget das Aufgehen in Zeit von sechs Wochen. Und dann kommt es auf die fernere Pflege und Wartung an, besonders, da das Gewächse in hiesigen Gegenden keine Kälte vertragen kan. Der Baum pflegt in Zeit von drey Jahren schon Früchte zu tragen: Kan man aber nicht solche frische, gantze und gute Früchte erlangen, so ist der beste Rath, daß man sich einen Baum anschaffe, selbigen bis zum Früchte-Tragen abwarte, und alsdenn mit solchen bey der Hand habenden frischen Früchten den Anfang und fernern Progreß mache, da es denn selten fehlen wird, mehr Bäume zu erlangen.

Nöthige Umstände, neue Caffee-Bäume zu zeugen.

§. 16.

Von dem 1723. in Leipzig in Blüthe gestandenem und nachgehends Früchte herfür gebrachten Caffée-Baum findet einer,

Kupffer-Stiche vom Caffee-Baum.

einer, der deßfalls curieux ist, so wohl in den Ephemeridibus Nat. Curios. als auch in den Breßlauischen Sammlungen, ausführliche Nachricht, deßgleichen einige Abzeichnungen in den letztern. Man kan demnach alle solche existirende Kupffer-Stiche collationiren und conferiren, also von selbsten das beste, nach meiner Beschreibung, judiciren. Die ich selbst nur habe und welche zum theil einen Zweig, zum theil einen Ast oder etwas mehres, auch gantze Bäume ausmachen, sind folgende:

1) In Appendice SCHROEDERI stehet ein Zweig, eine Frucht- und Röst-Machine in Holtz-Stiche.
2) In besagten Breslauischen Sammlungen findet man 1723. pag. 563. ein Zweigchen mit zwey Blättern, und 1724. p. 415. eine Abbildung von der Grösse der Frucht.
3) Im PLUKNET ein Kupffer, ferner
4) Im PROSPERO ALPINO.
5) In D. MANGET Notis über JACOB SPONII Bevandam Asiaticam oder Physiologiam potus Café.
6) Im dritten Tome der von PERE LABAT publicirten Voyage du Chevalier des Marchais en Guinée.
7) In la ROQUES Reise-Beschreibung von Arabien, und
8) endlich in der Histoire de l'Academie des Sciences de Paris.

Verschiedener andern nicht einmahl zu gedencken, zumahl da die beyde letztern noch die beste und completeste sind, auch die allerletzte nicht nur von einem gelehrten Medico, sondern auch sehr habilen und jetziger Zeit grossen BOTANICO veranlasset worden.

§. 17.

Arabischer Nahme des Baums.

So viel ich demnach von dem Caffee-Baum und dessen Frucht in allerhand Schrifften gelesen, so finde ich in keiner eintzigen, daß in Arabien solcher Baum oder dessen Frucht wäre Café, oder Caffée geheissen worden: Man nennet weder den Baum, Coffée-Baum in ihrer Sprache, noch die Früchte davon Caffée, sondern der Baum wird Bun oder Bon und wie sie vorher gehöret haben, genennet.

§. 18.

§. 18

Dahingegen aber heissen die Araber und Türcken den, von dieser Frucht verfertigten, Tranck Cahouah; Cahoueh oder Coave; Weil nun diese, absonderlich die letzte Wörter, wenn sie die Europäer gedruckt oder geschrieben gelesen, von solchen nicht anders als Café oder Coffée haben können pronunciiret werden, als ist wohl unstreitig solche Benennung daher entstanden und nach und nach ferner in Gewohnheit gekommen. Eigentlich solte diß Wort, wenn es daher, wie es scheinet, seine derivation hat, nicht Coffée, sondern CAFE oder CAFFEE geschrieben und ausgesprochen werden, gleich wie es in der That sonsten von allen Europäischen Nationen, ausser den Holländern, auch also, nehmlich Caffée ausgesprochen wird; Daß es aber die Holländer COFFY oder COFFE heissen, kommt daher, weil die Engländer die erste Sylbe, wenn sie sie, als ein a, pronunciiren wollen, mit einem *o* schreiben müssen, und auch immer geschrieben haben, denn sonst würde es im Englischen, wenn es mit einem a geschrieben würde, nicht Caffé, sondern als Cæffe lauten: Und da die Holländer in mehren Dingen den Engländern zwar in der Schreib-Art, aber nicht in der Pronunciation, zu imitiren pflegen, so haben sie den Cafe beständig auf Englisch mit einen *o* geschrieben, aber solch *o*. niemahls auf Englisch, als ein *a*, sondern auf Holländisch, als ein o, ausgesprochen, demnach von langen Jahren her, an statt Caffé, beständig Coffe oder Coffy gesagt: Und diß haben die Hochdeutschen, ebenfalls nach ihrer gewohnten Pronunciation, also zeithero exerciret, dahero in hiesigen Gegenden das Wort Coffée eben so gebräuchlich, ist, als das Wort Caffée, ja man schreibt wohl im lateinischen Coffea oder Cofea. Indessen ist die Ausspräche CAFFEE von rechtswegen allezeit die beste, wenn man strictè nach dem Herkommen gehen will. Sonst aber wird das Wort, nach Art der vielerley Nationen und Länder von Schreiben und Lesen, noch auf mancherley Weise herum gemartert und wenigstens im schreiben vielfältig verändert, denn man schreibt es Café, Caffe, Caffee, Cave, Cahve, Caafe, Caaffe, Caahve, Coave, Cavet, Kahvee, Chaube, Chohava, Kafe, Kaffe, Kaaffe, Kahfe, Kaafe, Coffe, Cofe, Coffi, Cof-

Nahmen der Frucht und des davon zubereiteten Trancks.

Coffy, Codhé, Cove, Cohue, Cohube, Koffee, Koffy, also auf sehr vielerley Art; Es ist aber das eintzige Wort Café oder Caffée hinlänglich gnug.

§. 19.

Vom Nahmen Café-Baum oder Caffée-Früchte.

Ob es nun gleich unrecht ist, daß wir sagen ein Café-**Baum** oder Caffée-**Früchte**, indem es die Arabische Einwohner niemahls sagen, so kan uns Deutschen doch solches auch eben nicht vor einen so gar grossen Fehler gerechnet werden, weil jene den davon bereiteten **Tranck** also nennen, um so viel weniger, da wir Teutsche auch wohl bey andern Dingen dergleichen **Redens-Arten** und Benennungen gewöhnet sind; Z. E. Wir sprechen in Wein-Bergen: Der Wein stehet wohl, der Wein ist erfrohren, der Wein ist vertrucknet, aufgeplatzet, sie lesen heute Wein, u. s. f., da doch diß alles kein Wein ist, davon man redet, sondern bloß die Trauben, die Beeren und die Früchte vom Stocke; Und so ists auch mit den Caffée-Bäumen und Café-**Früchten**. Man kan auch im **Lateinischen** gar wohl sagen Fructus Coffeæ, Caffeæ, Cofeæ oder Coffea, oder wer religieux seyn wollte, möchte sprechen Fructus Jasmini Arabici.

§. 20.

Vom ursprünglichen Arabischen Wort Cahouah oder Cahoueh.

Das Ursprünglich Arabische Wort Cahouah oder Cahoueh wollen zwar einige expliciren, daß es so viel bedeute, als **keinen Appetit haben**; Allein andere wollen wieder, es hiesse so viel als VINUM oder Wein; Und noch andere sprechen, es bedeute einen **Tranck** oder **alle Sorten von Geträncke**, wäre auch eben so, wie unser deutsches Wort **Tranck**, zu verstehen, da man z. E. spräche, ich habe meinen gewöhnlichen Tranck, darunter Wein, Bier, Cydre, Meth, Wasser, Milch, auch selbst eine Artzneyische Tisane, also allerhand könnte verstanden werden. Endlich aber sind auch einige, die behaupten wollen, daß diß Wort **nur alleine** diesem Geträncke, so von den Früchten des Bun-Baumes verfertiget würde, und sonst keinem andern, wenigstens seyt geraumer Zeit her, in Arabien wäre gegeben worden. Mir können alle dergleichen Meynungen gleich viel gelten.

§. 21.

Vom Nahme Caffee-Bohne.

Im Deutschen ist bis dato eben dieser angenommene Nahme Cafe oder, nach der Holländer Aussprache, Coffé gebräuchlich gewesen, bloß, daß die meisten ex abusu oder irrigen Gewohnheit noch das Wort Bohne oder Bohnen dazu gesetzet und Café-Bohnen oder Coffée-Bohnen zu sagen und zu schreiben pflegen. Nun könnte ich wohl allhier eine Ausflucht oder eine Excuse imaginiren und diesen Irrthum ein wenig bemänteln, ich dürffte etwa sagen, daß die Deutsche das Wort Bohne von dem Arabischen her hätten oder damit sagen wollten, von was vor einem Gewächse der Café wäre, massen die Araber den Baum Bon hiessen, also Cafe-Bohne ohngefehr so viel gesagt hiesse, als Café-Bon oder Caffée von dem Baume Bon; Allein! Was soll ich lange heucheln? Die Wahrheit zu bekennen, so muß man eher zugestehen, daß das Wort Bohne nicht daher, vom Baume Bon, in Gebrauch gekommen, also auch nicht damit zu vertheydigen oder zu excusiren stehet, sondern es haben unsere Vorfahren heilig geglaubet, daß diese **halbe Frucht**, die einiger massen einer **Bohne**, aber doch auch nicht recht, **gleich**-siehet und ähnlet, würcklich eine Faba, **Bohne** oder **Schoten-Frucht**, ein solcher Saamen, wie etwa unsere hiesige kleine Bohnen, dabey auch die **gantze Frucht**, sey. Und diß ist die wahre Ursache, warum man das Wort **Bohne** hinzugesetzet, auch noch wohl die Stunde gebrauchet, ja warum einige, die das Wort Café nicht nehmen oder die nicht Café-Bohnen sagen wollen, statt dessen, die Früchte: Arabische Bohnen heissen oder im lateinischen schreiben: Fabæ Arabicæ, Café dictæ. Kurtz zu sagen! **Es ist ein Irrthum und Nahme wieder die offenbahre Wahrheit**, die Café-Frucht ist niemahls eine Bohne gewesen, kan also mit Recht auch keine Bohne genennet werden, ob auch schon die halbe Frucht von einer Seite etwas Bohnenhafftiges repræsentiret; Indessen aber wird dieser Mißbrauch und falscher Bey-Nahmen, wenigstens in Deutschland, wohl nicht so leichte abgeschaffet, sondern vermuthlich, gleich vielen andern unrechten Nahmen, wenn nicht beständig, doch noch eine gute Zeitlang beybehalten werden, das in so weit eben auch kei-

keinen Schaden verursachen kan, ausser daß die einfältige, durch solche Benennung, desto länger, bey der irrigen Meynung unterhalten werden, als wäre solche halbe Frucht eine Bohne.

§. 22.

Beschreibung der Caffée-Frucht.

Der Caffée ist demnach ein halber aufgetrucketer Kern einer von seiner äussern Schale und viscösen Materie befreyeten **Frucht**, als welche Frucht, wie schon erwehnet, jedesmahl einen von zwey Theilen bestehenden Kern in sich hat.

§. 23.

Jede Hälffte oder abusivè so genannte Café-**Bohne** hat an sich auch noch eine **kleine** PELLICULAM oder Häutlein.

Nach der Farbe.

1) **Der Farbe** nach, sehen sie **nicht allezeit einerley** aus, sondern theils nach Unterscheid des Landes, theils auch nach Unterscheid der Reiffigkeit, des gehabten Favorablen oder bösen Wetters, der differenten Trucknung, der differenten Oerter, allwo sie eine Zeitlang gelegen, und andern Umständen mehr, bald weiß-gelblich, bald gelblich, bräunlich-gelb, gräulich, grünlich, bläulich, bräunlich, schwärtzlich, also allerhand farbicht.

Nach der Grösse.

2) **Der Grösse nach** sind sie auch **nicht alle einerley**, sondern es giebt

a) Kleine,
b) Mittlere, und
c) Grössere.

Nach der Gestalt.

3) Der **Gestalt nach** sind zwar **die meiste** Hälfften an der äussern Seite (wie ich bey Beschreibung der frischen Frucht mit wenigem erwehnet) abgerundet, und an der innern Seite platt, allwo in der Mitte, der Länge hinab, eine Ritze oder Oeffnung vorhanden, dazu sind sie länger als breiter;

Mißgeburten

Allein es giebt auch allerhand **Mißgeburten** und solche Früchte, die nicht allezeit aus zwey egalen, oder auch aus zwey solchen Hälfften bestehen, da die eine Seite abgerundet und die andere platt ist, sondern da die zwey Theile aus **ungleicher Grösse**, auch **ungleicher Figur**, entweder eines in das andere gestecket oder eines

in

in das andere gleichsam geflochten und geschlungen aussehen, wie man sich aus den gegenwärtig-gehabten Exemplaren, schon eine Idée hat machen können. Ferner ist es artig, meines Wissens auch bis dato von niemand angemercket, daß jede gesunde und ordinaire Hälffte gleichsam wieder von zweyen Stücken bestehet, welche beyde Stücke über einander couchiret, dazwischen aber mit einer zarten Membrana versehen sind, wie man aus gegenwärtigen Separationibus abermahls hat sehen können, oder auch jeder selber sogleich sehen mag, wenn er die Frucht nur mit dem Hammer zerschlägt.

Jede Hälffte bestehet wieder aus zwey Stücken.

4) Sind diese Hälfften überaus harte,

5) Mäßigschwer,

6) Und haben einen Mehlhaften Geschmack, hingegen,

7) Wenn sie recht getrucknet, wenig oder keinen sonderlichen Geruch. Bey dieser Gelegenheit zeigte ich nicht allein verschiedene frische, grüne, halb reiffe, gantz reiffe, eingeschrumpelte, halb truckene, sondern auch sehr vielerley Arten getrucknetet Früchte und halber Kerne zum Ansehen dar.

Noch andere Eigenschafften der Frucht.

§. 24.

Heute zu Tage hat man im Commercio dreyerley Haupt-Sorten von Caffee:

Die vornehmste Caffee-Sorten.

1) Den Arabischen, den man à l'ordinair nicht Arabischen, sondern Levantischen Coffee nennet;

2) Ost-Indischen, den man auch nicht Ost-Indischen, sondern Javanischen Coffee heisset, und

3) West Indischen, den man wiederum nicht West-Indischen, sondern Surinamschen Coffée tituliret.

Einige nennen letztern auch Englischen; Allein ich habe hievon noch keine hinlängliche Information, ob die Engländer in America Plantagen angeleget und allbereits so viel, als zum Kauff und Verkauff erfodert wird, gewinnen? Möglich kan es seyn; Und wenn es wäre, so würde er allerdings, wie der Surinamsch-Americanische, eben so aussehen, von einerley Güte seyn, dahero auch einer vor den andern, oder einer wie der ander, leichte verkauffet werden können. Gnug! Man hat überhaupt dreyerley:

a) Der

Woran die Sorten zu erkennen.

a) Der Levantische ist der Kleineste, nach der Grösse, und comparativè etwas dunckelgelber, vor den andern.

b) Der Javanische ist der Grösseste und, der Farbe nach, der blassest-gelbliche, vor den andern Sorten, und

c) Der Surinamsche oder West-Indische ist von mittler Grösse, dabey an Farbe grünlich.

Diß sind ohngefehr die vorzügliche CHARACTERES, darnach man sich im Handel richtet, und die Sorten distinguiret; Allein es dienet zu wissen,

Ungewißheit der äusserlichen Kennzeichen der Sorten.

1) Daß aller Caffée anfänglich, wenn er noch frisch, grüne ist.

2) Daß er auch mit der Zeit immer gelber und gelber wird.

3) Daß auch nicht bey einer Sorte justement alle Früchte einerley Grösse, Reiffigkeit, Trucknung und Ansehen bekommen, noch zu haben pflegen, sondern gemeiniglich meliret, kleine und grosse, mehr und weniger reiffe, blassere und dunckle, gelbliche, bräunliche, braune, mehr und weniger getrucknete, en fin! Allerhand unter einander sind, auch wohl manchmahl mit Vorsatz mögen gemenget werden; Dahero eben so gar sehr dieserhalben, nicht auf die Sortements zu reflectiren.

Der Surinamsche ist der frischeste.

Dem ungeachtt aber kan es indessen gar wohl seyn, daß der Surinamsche oder West-Indische anjetzt der beste ist; Es hat auch seine natürliche Raison, weswegen er der grüneste ist, nemlich weil er am frischesten ist, und diß wieder daher, weil die Fahrt von America vor die kürtzeste und geschwindeste nach hiesigen Gegenden zu rechnen, daher hat man ihn am frischesten, folglich ist er grüne und der beste; Comparative bleibt auch nach der Röstung an der Schwere etwas mehr, als von demjenigen, der schon allzu-alt und zu sehr vertrucknet ist; Dahingegen hat der Levantische und Javanische schon einen grössern Weg, ist mehr ausgetrucknet, und weit älterer, wie jener.

Beweißthum, daß alle Sorten anfangs grüne gewesen.

Daß aber alle Caffée-Sorten anfangs grüne gewesen, zeiget dieser Umstand, daß auch der älteste und gelbeste oder bräunlichste das Wasser grüne färbet, wenn man ihn damit infundiret, wie ich solches mit allerhand Sorten, an

sich

sich selbst gutem und gantzen Caffée probiret habe: Jedoch, gesetzt! der Surinamsche Caffée bliebe beständig grün, weßwegen sollte man nicht beym Caffée glauben, daß er in andern Ländern und gantz anderm Clima eben so in etwas degenerire, als fast alle andere Vegetabilia zu thun pflegen. Das guten theils hitzigere Clima in Ost-Indien kan vermuthlich Ursache seyn, daß daselbst die Früchte grösser werden; Und das schon mehr temperirte in West-Indien mag wiederum Schuld seyn, daß die dasige Früchte grüne bleiben.

§. 25.

Ob nun schon jedermann anjetzt leicht zu wählen weiß, welches der beste Caffée ist, oder aber einer vor diese, ein ander vor eine andere Sorte seyn mag, so will ich doch das meinige thun und sprechen, daß man solchen choisiren soll, der

Welchen Caffée man wählen soll, nach seinen äusserlichen vornehmsten Eigenschafften.

1) Von seiner Schale wohl gesaubert,
2) Auch von allen andern fremden Unreinigkeiten befreyet,
3) Grünlich und möglichst frisch,
4) Dabey aber doch auch recht trucken,
5) Voll, mäßig schwer, und nicht auf dem Wasser schwimmend,
6) Nicht dumpicht oder vom See-Wasser feucht geworden und wieder getrucknet, endlich
7) nach dem Rösten, starck- und angenehm-rüchend sey:

Diß sind nach meinem Begriff, die vornehmste Eigenschafften von gutem Caffée.

§. 26.

Betrachten wir des Caffées innerliche Mixtion, so habe ich befunden, daß er in seinem, also rohen, natürlichen Zustande

Dessen innere Mixtion.

1) Grösten theils und zwar über fünff achtel in der proportion aus PARTIBUS TERRESTRIBUS oder solchen Theilen bestehet, welche weder mit Spiritu Vini rectificatissimo, noch mit Wasser, weiter zu extrahiren, durch Feuers Gewalt aber wohl noch auf die Hälffte und mehr zu destruiren sind;

Partes terrestres.

2) Hat er, nach diesem, am meisten wiederum und zwar halb so viel, nemlich fünf sechzehentheil in der Proportion von PARTIBUS GUMMOSO-MUCILAGINOSIS;

Partes mucilaginosæ.

Resinosæ. 3) Hat er noch nicht den vierten Theil, sondern nur etwas mehr, als drey sechszehntheil von PARTIBUS RESINOSIS,

Aquosæ. 4) Ein gut Theil Wasser,

Salinæ. 5) Gar wenig salinisches Wesen, wie es dann auf die Weise gar nicht zu demonstriren, sondern nur aus der gewaltsamen DESTILLATIONE RESOLUTORIA & INCINERATIONE zu judiciren.

Oleosæ. Er hat kein OLEUM ESSENTIALE, ob wohl, abermahls durch die destructivische Destillation in offenem Feuer, allerdings mehr als ein drittel empyrevmatischen Oels, zu sagen, durch die Zerrüttung des gantzen Mixti, nicht nur derer partium resinosarum, sondern auch was bey den extractions-Arbeiten in den mucilaginösen und selbst unextrahirten Theilen noch verwickelt und immiscirt gewesen, zu erlangen stehet.

Was und wie viel sich vom rohen Caffée extrahiren lässet. Ich habe demnach von den Extractions-Examinibus vom rohen Caffee erhalten:

1) Durch Digerirung und Auskochung mit destillirtem gemeinem Wasser, von zwey Untzen Caffée, EXTRACTI AQUOSI PRIMI fünff Drachmas, und sechs und zwantzig gran EXTRACTI SPIRITUOSI SECUNDI.

2) Von der umgekehrten Extraction, da nehmlich zwey Untzen Caffée zu erste mit Spiritu Vini rectificatissimo sind extrahiret worden, viertehalb Drachmas EXTRACTI SPIRITUOSI PRIMI, und zwey Drachmas EXTRACTI AQUOSI SECUNDI.

3) Vom RESIDUO aber jedesmahl etwas über eilfftehalb Drachmas.

§. 27.

Wie solche Bestand-Theile beschaffen. Die Qualität oder Beschaffenheit dieser natürlichen Bestand-Theile ist folgender Gestalt:

Partes resinosæ. 1) Die Partes resinosæ sind allerdings die kräfftigste, sie schmecken am stärckten; Allein sie sind zugleich höchst wiederlich und nauseöse; Dagegen sind

Mucilaginosæ. 2) Die PARTES MUCILAGINOSÆ süßlich und angenehm, also zum Gebrauch eher die PRÆFERABLEste.

3) Die Partes SALINÆ, ungeachtt sie nicht scheidbar, sind NATURÆ ACIDÆ, welches ich damit beweise, weil die erste, in der allergelindesten Destillation igne aperto, loßgehende sich also bezeigen.

Salinæ.

4) Die LIQUORES ABSTRACTITII von rohen Caffée, so wohl der Spiritus Vini rectificatus, als das Wasser, haben gar nichts merckbares in sich, der Spiritus Vini ist der vorige Spiritus Vini rectificatus, und das Wasser schmecket wohl etwas anders, als schlecht destillirt Wasser, aber fade, also weder Oelicht noch sonsten nach irgends etwas, so zu remarquiren werth wäre.

Liquores abstractitii.

§. 28.

Alle diese jetzt erzehlte chemische Untersuchungen haben eigentlich vor dißmahl und bey Abhandlung unsers unter Händen habenden Subjecti gar keinen Nutzen, aus Ursachen, weil der Caffée niemahls zu irgends etwas, also roh, gebrauchet wird oder irgends ein solch extrahirt Præparatum wozu pfleget adhibiret zu werden, wie ich dann selbsten alle dergleichen Arbeiten sonst übergehe, worauf bey Employirung des SUBJECTI niemahls kan reflectiret werden, als wornach sich jeder vernünfftiger Chymicus in allen seinen Arbeiten allemahl billig dirigiren oder richten soll. Nichts destoweniger habe ich diese Regul bey diesem Subjecto mit gutem Vorbedacht überschritten, um gleichwohl auch eine richtige Connoissance von dem natürlichen Zustande des rohen Cafées selbst vorher zu haben, um so vielmehr, da ich noch dazu von einigen Medicis exprés bin requiriret worden, als welchen ichs bey dieser Gelegenheit um so viel weniger versagen konnte.

Die Extrahirungen des rohen Coffées haben keinen Nutzen.

§. 29.

Zwar hat ein gewisser Parisischer Medicus, Nahmens Dr. ANDRY in einem Ao. 1713. herausgegebenen Tractat souteniren wollen, daß man besser thäte, wenn man, statt des geröst eten Cafées, bloß rohen gebrauchte, solchen, etwa wie Thée-bouy, mit Wasser kochte und also trinckte; Er hat auch deshalb eines und das andere, um seine Novität zu behaupten, raisonniret; Allein da vors erste sein raisonnement an sich selbst höchst einfältig, so daß ichs nicht einmahl werth achte, allhier zu wiederholen, und dann vors andere auch

Ein Parisischer Medicus hat behaupten wollen, man solle lieber rohen Caffée, statt des gerösteten, gebrauchen.

auch jedermann weiß, daß die gantze Delicatesse **von der Röstung** dependiret, in dem rohen Extract hingegen gar wenig Trost oder sonderbare, vorzügliche Annehmlichkeit stecket, so wird dieser Hr. ANDRY wohl weder von mir, noch sonst jemanden hierinnen Beyfall bekommen; Gestalt er auch von seinen eigenen Lands-Leuten drüber ist verlachet worden. Dahingegen stimme ich eher mit einem andern Frantzosen, nehmlich mit Mr. DU FOUR, überein, als welcher einer von den **ersten** gewesen, der am **ausführlichsten vom** Café und was davon dependiret geschrieben, wie auch sein Tractätchen fast in allen Europäischen Sprachen **übersetzet** worden und noch jetzo ziemlich en vogue ist, ausser was ich letztens von Mr. LA ROQUE gesagt, der nach DU FOURS Zeit **noch besser** Eclaircissement davon gegeben; Dieser DU FOUR spricht: „Der natürliche „**rohe** Café ist, als todt, zu consideriren, das blosse Feuer oder Rö„sten reanimiret gleichsam dessen Spiritum. Nun will ich eben nicht von reanimiren der Geister, indessen doch dieses mit DU FOUR erwehnen, daß **das Rösten** allerdings die Haupt-Sache allhier ist und eigentlich des Cafée Gebrauch **annehmlich** machet, der rohe Café hingegen **keines weges zu trincken** stehet, noch von jemand gescheides wird goutiret werden, demnach respective **als todt** anzusehen stehet.

Mr. DU FOUR und Mr. LA ROQUE haben viel gutes vom Caffée geschrieben.

§. 30.

Vom Caffée Rösten.

Wie nun Café **geröstet** wird oder geröstet werden soll, habe ich eben nicht nöthig zu sagen, indem es mehr als zu bekannt ist, auch dieses, daß es von einigen **in offenen** Geschirren, von andern aber in Tambours oder sonst **verdeckten** Geschirren, *auf verschiedene Manier*, veranstaltet wird; So bekannt es indessen ist, so muß ich doch diß hierbey erinnern, daß **die Haupt-Sache und das allervornehmste**, wenn der Café zum Trincken præpariret werden und zur Delicatesse dienen soll, eben **eintzig und allein auf das Rösten** ankommt, so wohl, daß man ihn nicht **zu wenig**, als auch nicht **zu viel** oder zu starck, also rechtmäßig-behörig röste;

Einige Cauteleu.

a) Denn ist er **zu wenig** geröstet, so bleibt **noch viel rohes** dabey und man wird der Quantität nicht recht froh, das nicht

gnug

gnug geröstete verdirbt auch dem übrigen seine Annehmlichkeit.

b) Ist er aber zu starck, zu lange oder zu viel dazu in offenen Geschirren geröstet, so ist das beste, allerangenehmste und delicateste verflogen, und das übrige schmeckt schon eher wiederlich und gröber-empyrevmatisch, als angenehm und lieblich. Wer hierinnen recht accurat seyn will, der soll niemahls viel auf einmahl, ja wenn möglich, eigentlich nur so viel in verdeckten Instrumenten rösten u. malen, als man auch sogleich bald drauf zu verbrauchen gedencket; Denn wer viel auf den Vorrath rösten und mahlen will, der betrüget sich; Das allersubtileste und delicateste entgehet ihm überaus leichte. Ein lang-verwahrter, gerösteter, und um so viel weniger lange her gemahlener Café taugt selten etwas, ob man sich auch noch so viel Mühe gegeben, denselben wohl zu verwahren; Dagegen ein frisch-gerösteter ungleich weit mehr delicater riechet und schmecket. Indessen kan man zur Noth in wohl verstopfft- und verbundenen Gläsern selbigen noch so ziemlich, aber keines weges in den ordinairen blechernen Büchsen, vor dem Verrüchen, eine kurtze Zeit über, verwahren.

§. 31.

Wer sich nicht selbst den Caffée brennen oder rösten will, der muß sich entweder geröstete gantze, so genannte Bohnen kauffen und solche zu Hause selber mahlen oder aber doch solche Bohnen vor seinen oder seiner Leute Augen zermalmen lassen, hingegen nicht so leichte hin von jedermann gemahlen Caffee kauffen, nachdem damit vielerley Verfälschungen und Vermischungen vorzugehen pflegen und allerhand andere wohlfeilere Sachen, gleichmäßig geröstet und pulverisiret, darunter gemischet werden, wie z. E. gebrannte Schminck-Bohnen oder gemeine hiesige grosse Bohnen, Erbsen, Linsen, Reiß, Graupen, Roggen, Mandeln, Hasel-Nüsse, Brod-Crusten, Türckischer Weitzen und andere Dinge mehr, nachdem sie vorhero ordentlich geröstet und wie der Café selbst accommodiret, hierzu gar offters employiret und mit gutem oder rechtem,

Es pflegen einige den zerriebenen Caffee zu verfälschen.

geröstetem Coffée vermischet werden. Dr. DILLENIUS hat in den Ephemerid. Nat. Curiof. und zwar in der vierten Centuria eine Memoire communiciret, darinnen er erwehnet, daß er auch allerhand Getrayde und andere Sachen, gedachter massen probiret, ob man mit einem oder dem andern den Geruch und Geschmack von Café imitiren könne? Die Summa laufft dahin aus, daß der geröstete Roggen und die geröstete Mandeln, vor allen andern, gedachtem Caffé-Geschmack, noch am näheſten beygekommen wären, welches Experiment noch manchem Ertz-Caffée-Trincker, der sich den Tranck bis auf die Unentbehrlichkeit, wie andere das immerwährende Taback-Schnupffen und Taback-Schmauchen, angewöhnet hat, könnte zu statten kommen oder aus der Noth helffen, wenn er auf Reisen wäre, und ihm sein Caffée-Element gebräche, da denn solche Leute ohnedem sich gleich anstellen, als wenn sie vergehen müsten, oder bey dem Mangel der angewöhnten Sache gar nicht länger leben könnten, da würde der Caffée-Schmurgeler doch auf den Dörffern wenigstens etwas Roggen antreffen, also mit diesem Caffée-Substituten sich aus der grösten Hertzens-Angst heraus retten können.

§. 32.

Café à la Sultane.

In Arabien und andern Türckischen Oertern selbst haben sie noch eine andere Art von Café-Zubereitung, ausser der ordinairen, nehmlich auch eine solche, da der Café nicht hinzu genommen, sondern, statt der gantzen Kernen, nur die Schale, ich meyne das, was um die Kernen herum gesessen, das äussere Kleid der Caffée-Frucht employiret wird. Jedoch gebrauchen diß nur die vornehme Leute. Man stösset die Schalen zuerste und röstet sie hernach über den Feuer, wie den Café, unter beständigen rühren, wiewohl weit weniger und behutsamer, als den Caffée; Während solchem Rösten wird das Wasser aufgesetzet, das endlich braun gewordene Pulver drein geschüttet, und ferner, wie ander Café gekochet und getruncken. Diß nennen sie alldorten des Sultans, oder der Sultanin Café, und im Frantzösischen Le Café à la Sultane. Die Araber haben, nechst diesem, noch gar vielerley Caffée mehr,

nach-

nachdem sie, wie ich erwehnet, auch andere Getrăncke mit dem Nahmen belegen und Café nennen.

§. 33.

Café à la Païsane.

Wenn nun obgedachter Roggen-Caffée auch so was von einem auslåndischen Nahmen haben, nicht Roggen-Suppe und nicht so gemein heissen solte, daß es der deutsche Bauer verstůnde, so kŏnnte man ihn Café des Passagiers, oder an statt Café à la Sultane, Café à la Païsane heissen.

§. 34.

Warum man den Caffée in verschlossenen Geschirren rŏstet und in verdeckten Maschinen zermalmet.

Wir verlassen alle andere Arten, und kehren wieder zu unserm gemeinen und gebrăuchlichen Caffée, welcher vor dem Gebrauch, nach geschehener Tostirung pulverisiret oder klein gemahlen wird. Daß man ihn so wohl in verschlossenen Geschirren rŏstet, als auch in verdeckten Maschinen zermalmet, ist nicht uneben, sondern man hat alle dergleichen Instrumenta bloß zu dem Ende inventiret, um das angenehme zart-růchende und leicht verfliegbare, so viel als mŏglich, zu conserviren; So sonst unmŏglich geschehen kŏnnte, wenn beydes offen tractiret wůrde. Und daß der wohlgebrannte Cafe-dunckel- und zwar etwas rŏthlich braun aussehen muß, ist auch jedermann bewust, so gar, daß man andere mit dergleichen Farbe begabte Sachen oder diese Art Couleur heute zu Tage Café-Farbe zu nennen pfleget.

§. 35.

Von der Zubereitung des Cafées.

Endlich habe ich auch nicht nŏthig erst zu sagen, wie der gebrannte und gemahlene Caffée zum Trincken zubereitet wird, weil es eine, allen Mågden bekannte Kocherey ist. Indessen ist diß wohl wahr, daß er eben nicht durchgehends einerley zubereitet, auch nicht einerley getruncken wird. Wegen der Zubereitung pflegen einige wenig, andere viel Wasser, in der Proportion, dazu zu nehmen. Einige brůhen nur den Café mit recht-siedendem Wasser; Andere digeriren ihn eine Zeitlang, und die meiste kochen ihn, einige nur einmahl auf, andere aber guten theils långer, einige stellen diese Zubereitung in offenen Geschirren, andere in verdeckten, so genannten Caffée-Kannen an.

§. 36.

§. 36.

Vom Caffée-Trincken.

Wegen der Verschiedenheit des Trinckens:

1) Es trincken einige puren Café, jedoch diß wiederum auf dreyerley Art.

a) Entweder sie trincken klaren und ziemlich extendirten oder gantz dünnen Café, welches ich bald heissen sollte Café-Cofent.

b) Oder sie trincken mäßig-saturirten, oder aber

c) recht starck-saturirten, jedoch recht klaren Café, so man Café-Mumme nennen könnte;

d) Oder aber es giebt Leute, die nicht nur überaus starck-saturirten und reichen Café, der dabey gantz Pulvericht dicke und unklar ist, zu trincken plaisir finden, sondern die noch wohl gar darzu pulverisirten oder gemahlen Caffée mit in die Tasse schütten und umgerührt zugleich mittrincken, welches man Caffée-Suppe tituliren möchte: Diese letzte Art haben insonderheit viele Türcken im Gebrauch, gleich wie mir selbst in Genua und Livorno, da ich aus Curiosität in Türckische Caffée-Buden gegangen, dergleichen ist præsentiret worden, und dessen sich auch leider! Einige Christen hin und wieder angewöhnet haben.

Caffée mit Zucker.

2) Eine andere Parthey findet an diesem bitterlich und puren Café-Brühen gar keinen Gusto, sondern die trincket ihn mit einem Zusatz, nehmlich mit Zucker: Wiewohl sich dieser Schwarm abermahls in verschiedene Branches theilet,

Einmahl nach vorhergemeldten dreyen unterschiedenen Arten, daß einige dünnen, andere dicken, und andere mittelmäßigen belieben und also versüssen, und dann

Vors andere auch selbst nach der Wahl des Zuckers und dessen Quantität:

1) Viele und vermuthlich die meiste nehmen Huth-Zucker,

2) andere aber und zwar viele Engländer præferiren den so genann-

genannten Koch-Zucker bey dem Café, vor den rafinirten Huth-Zucker und

3) Noch andere, darunter insonderheit die Holländer zu zehlen, lutschen ihr Kluntken oder **candirten Zucker** beständig im Munde, und zwar wiederum einige **braunen**, andere **weissen** Zucker-Candi, oder auch wohl gar mit etwas Orange-Blumen oder anders aromatizirten und in kleinen Kugeln crystallisirten Zucker.

Vors dritte, giebt es in Holland viel tausend Menschen, welche gar nicht Zucker, sondern, statt dessen, wieder **einen andern Zusatz** zu Versüssung des Cafés, nemlich ein Infusum oder DECOCTUM LIQUIRITIÆ gebrauchen: Solches halten sie in den Coffée-Häusern beständig warm und parat, wie den fertigen Caffée selbst, und wird diese Vermischung daselbst COFFY MET SOET genennet.

Caffée mit Süßholtz.

Vors vierte, eine andere Secte von Café-Trincker, dazu insonderheit die **Caffee-Schwestern** zu rechnen, sind mit dem Intermede des Zuckers und Süß-Holtzes noch nicht zufrieden, sondern die employiren noch ein anders dazu, nemlich **Milch**.

Café mit Milch.

Vors fünfte, noch eine Parthey essen bey dem Café **Butter-Brod**, Milch-Brod oder **gewisses Kuchen-Werck**; Und was dergleichen verschiedene Manieren, Gewohnheiten, Præoccupationes, Einbildungen und Vorstellungen mehr sind, die viele entweder sich selbst imaginiren, oder aber von andern durch Tradition und **großmütterliche Erzehlungen** angenommen und unvermerckt sich angewöhnet haben, wobey dann eine jede Person immer ihre heilige Raison vorzuwenden weiß, wiewohl es auch hierbey, wie bey vielen andern Dingen, auf die veränderte **Moden** ankommet, da es denn gar bald eine der andern nachzumachen pfleget.

Einige essen bey dem Caffee-Trincken.

Der Zusatz **des Zuckers** geschiehet unstreitig deßhalb, daß man das an sich bittere und eher eckelhaffte Decoctum **süßlich und mehr angenehm** machen will; Und **die Milch** wird so wohl wegen noch mehr lieblichen Geschmacks, als auch wegen einiger NOURRITURE hinzugenommen; **Daß** endlich **die Nahrung** noch mehr in Consideration kommt, wenn nebst der Milch

Kuchen oder Butter-Brod dabey eingenommen wird, weiß der Bauer, und braucht es hierbey eigentlich keines grossen philosophirens oder dergleichen weit her gesuchte, dabey an sich selbst noch dazu nicht erweißliche Redens-Arten, wie jener Frantzose in seinem Buche, bey dieser Gelegenheit, verlauten läst, sagend: Daß man Milch zum Caffee thäte, geschehe um den Schwefel auszulöschen und die SPIRITUS SALINOS drein zu verwickeln, und was der Possen mehr sind; Wenn ein solcher Schnadder-Chymist im gerösteten oder gekochten Café vorher, ehe die Milch dazu kommet, den brennenden Schwefel oder die Spiritus salinos beweisen sollte, so würde er gewiß kahl bestehen, und denn wäre er werth, daß man ihm Café mit Nasenstübern gebe; So gehets aber mit vielen, die von dergleichen Dingen so was hin schreiben.

Wunderlich Raisonnement wegen des Zusatzes der Milch bey dem Caffee-Trincken.

§. 37.

Von Caffee-Häusern.

Das Caffee-Trincken ist wohl vor allen andern Nationen, bey den Africanischen und Asiatischen Völckern, zuförderst bey den Türcken, im grösten Gebrauch, als welche nicht nur bey allen Visiten und solennen Zusammenkünfften das Café-Trincken immer am ersten zur Hand nehmen, sondern auch sonsten überhaupt sich dessen ohngefehr eben so häuffig bedienen, als die Europäer des Weines und Bieres, sie mögen auch nach Proportion, eben so viel Café-Häuser haben, als die Europäer Wein-und Bier-Häuser haben. Daß aber sowohl vom Cafe-Trincken als Caffe-Häusern in der Türckey alleine auch manche Desordre und böses mag entstanden seyn, ist daraus zu schliessen, weil das Gouvernement in verschiedenen Zeiten gar offters ist obligiret worden, deßhalb allerhand Verbothe zu publiciren und auch sonsten in der Türckey darüber viel pro & contra manchmahl ist verhandelt und geschrieben worden, wie in des la ROQUES Reise-Beschreibung zu ersehen. So viel ist gewiß, daß die in Europa aufgerichtete Caffée-Häuser, absonderlich an einigen grossen Oertern, zu vieler Commodität, theils des Commercii halber, theils auch um von allerhand andern Sachen, ohne daß man viele Zeit versäumet, oder sich besondere Unkosten verursachet, zu discouriren, dienen, ja es werden vielleicht die gröste wichtigste Dinge von Eng-

lan

land in den Londonschen Caffée-Häusern überleget und manchmahl gar abgethan; Allein es haben diese publique Schencken dagegen auch schon **manch Unheil** erreget, weil nicht nur das Trincken an manchem Orte und Hause leider! **Zum Mißbrauche** und übermäßig Mode geworden, sondern auch in einigen Café-Häusern noch verbothene unchristliche Neben-Gerichte auf den Vorrath gehalten werden; Jedoch diß alles gehöret eigentlich nicht zu meinen Abhandelungen. Wir wollen dagegen lieber noch **des gerösteten**, und zuletzt des zum Tranck **bereiteten** Cafées eigentliche Natur und **wahre Beschaffenheit** betrachten, daraus denn gar leichte von selbsten wird zu urtheilen seyn, **wie weit das Cafe-Trincken dienlich und gesund**, oder aber **auch undienlich und ungesund** oder vielmehr schädlich ist; Als welche gründliche Nachricht vielleicht **den grösten Nutzen** meiner, von dieser Materie unternommenen gantzen Abhandlung haben möchte.

§. 38.

Von den Bestand-Theilen des gerösteten Caffees.

Von der **Natur** und **Beschaffenheit**, der **Mixtion und den Bestand-Theilen des gerösteten** Cafés haben zwar verschiedene allbereits in ihren Schrifften erwehnet, aber hin und wieder doch auch fehl-geschossen, oder **nur muthmaßliche** Definitiones, Aussprüche und Beschreibungen gemacht, wie man gleich vernehmen wird und darüber ein jeder selbst judiciren mag. Damit es um so viel eher ins Gemüthe fällt, so will ich zum voraus melden, daß die Basis oder **der Grund der Irrthümer** auf **zwey unrechten Vorstellungen**, die sich einige Herren gemachet und darauf sie argumentiret, **ruhet**.

Welchergestalt sich einige hierbey vergangen.

Man hat vom gerösteten Caffee argumentiret, als wäre er noch rohe.

a) Etliche habem beym **gerösteten** oder zum trincken also præparirten Café raisonniret, als hätten sie noch den **rohen und ungerösteten** Café vor sich, von dessen Beschaffenheit und Natur ich schon vorhin zur Gnüge Meldung gethan und weshalben ich ihn auch gedachter massen chymisch zerleget habe.

Andere, als wäre der geröstete Caffee zu lauter Kohlen verbrannt.

b) Andere aber haben wiederum also raisonniret und die Beschreibungen darnach dirigiret, **als wenn der Cafe in einer Retorte völlig ausdestilliret würde**, also dasjenige zu Bestand-Theile angegeben, was der, gantz bis auf die letzte, durch

die Gewalt des Feuers zu Kohlen verbrannte oder völlig destruirte Caffée liefert.

Diese Considerationes können allhier gar nicht appliciret werden.

Beyde Betrachtungen haben allhier bey dem Zustande des Cafés, **wie er eigentlich genutzet** und bis dato von den Menschen, **nur allein zum bewusten Getrancke** angewendet wird, **keinen Platz** oder Nutzen, noch geben sie nicht das geringste nützliches lumiere, denn

a) Wir brauchen und trincken nichts **vom ungebrannten und rohen Cafe,** und

b) wir gebrauchen und trincken auch nichts vom **völlig verbrannten oder zu Kohlen reducirten,**

c) endlich auch nicht das geringste **vom destillirten Cafe-Wesen,** weder dessen Spiritum, noch Oleum empyrevmaticum perfectè foetidum.

Also geben die von diesen beyden, **hieher nicht gehörigen** Umständen gemachte Experimenta und darauf gegründete Definitiones auch im geringsten **nicht** den begehrten Nutzen oder Nachricht. Die **meiste** haben den **rohen Cafe** gleich in die Retorte geschmissen, solchen völlig ausdestilliret und das davon empfangene alsdenn angegeben, als wären diese Dinge **also von Natur im rohen Cafe** oder als bekäme der Mensch auch beym Trincken des **nur etwas gebrannten Cafes, dergleichen Dinge** mit in den Leib, so doch weit gefehlet, ja so unterschieden ist, als Kohlen, Asche, und geröstet Brod. Ich bin kein Ertz-Logicus, noch Philosophus und habe mich niemahls dafür ausgegeben, aber gleichwohl hätte ich hierbey allen diesen, sonst gelehrten Männern, das BENE DISTINGVE in beyde Ohren lispeln wollen.

§. 39.

Allerhand Vorgeben etlicher Autorum, woraus der Caffée bestehen soll.

Der Herr Dr. und Prof. FISCHER saget: Die Café-Früchte bestünden aus particulis oleosis & gelatinoso-terreis, gleichwohl kan kein Mensch im **rohen Cafe,** auch von keiner Quantität, **einiges Oel** demonstriren, was hilfft mir denn das sagen? Dann spricht er ferner: Wenn sie aber **gebrennet** würden, so kämen die par-

PARTICULÆ SULPHUREÆ & ALCALINO-SALINÆ herfür; Auch dieses **ist falsch**, und wird er keines weges weder **Schwefelichte**, noch vielweniger alcalinisch-salinische Theilchen in dem **gebrannten Cafe**, so weit er nemlich **zum trincken** gebrennet wird, erweisen können, wenn er auch sein Leben dadurch retten sollte. Ehe hätte er es allhier umkehren, und, an statt, daß er bey dem rohen Café von particulis oleosis Erwehnung gethan, solche lieber **allhier** anbringen, also sagen mögen: Wenn er aber gebrennet wird, so kommen die PARTICULÆ OLEOSÆ atque salinæ, scilicet ex resolutione partium resinosarum & mucilaginosarum herfür, jedoch **keines weges** ALCALINO-SALINÆ, sondern abermahls umgekehret, nemlich ACIDO-SALINÆ. Und ob sich auch schon **einige wenige alcalisch-salinische** Theile, wenn der Café gantz ausdestilliret wird, während Operation, generiren, so wird doch der Herr Doct. **Fischer** gewiß **nicht gar viel** fischen, um so viel weniger und in Ewigkeit nichts, von PARTICULIS SULPHUREIS; Denn partes oleosæ sind noch lange **nicht** SULPHUREÆ, so wenig als wie partes sulphureæ oleosæ sind, ungeachtet beyde Stücke von **dem einseitigen** PHLOGISTU **oder** PRINCIPIO INFLAMMABILI participiren. Diese Vermischung und confuse Redens-Art ist ein **allgemeiner Academischer Fehler**, damit selten die rechte Wahrheit exprimiret wird. So ferne aber dieser Herr, nach der völligen gewaltsamen Ausdestillirung des Cafés, etwas alcalisch-salinisches gefunden hätte, wie es dann **auf solche Weise** wohl **zu erweisen** stehet, so hätte er nicht sagen müssen, wenn sie **geröstet oder gebrennet**, sondern wenn sie **verbrennet** und zu **Asche** gemachet worden. Kurtz! zu sagen: Diß alles trifft bey dem, zum Trincken **nur etwas geröstetem** Café nicht ein. Der gelehrte und in medicinisch-practischen Dingen sehr habile Hr. Doct. und Prof. JUNCKER saget auch von PARTIBUS SULPHUREIS & quidem vaporosis, ferner ins besondere von partibus oleosis paucioribus, larga vero mucilagine & terra, welches, allem Ansehen nach, **von rohen Früchten** zu verstehen seyn soll, indem er von partibus oleosis PAUCIORIBUS & LARGA QUANTITATE mucilaginosarum redet; Denn hätte er es von destillirten Café gemeynet, so finden sich keinesweges

wenige, sondern viele partes OLEOSÆ, allein im rohen sind sie freylich PAUCIORES, ja noch mehr, als paucissimæ, dieweilen gar keine zu separiren stehen, und wie will er denn die besonders angegebene partes SULPHUREAS darthun? Der berühmte Hr. Hermann kommt, weil er gar nichts gründliches von der Chemie gewust, am allerelendesten abermahl aufgezogen, indem er spricht: Der Café bestünde aus einem SALE DIURETICO sed admodum blando & nonnihil volatili & temperato: So gelahrt, wie er es hat herumdrehen wollen, so einfältig ist es an sich selbst. Es ist, wie alle seine angegebene Bestand-Theile von der Materiâ medicâ, eine pure Chimere: Er mag es verstanden haben, wie er will. Dazu kan man von saltzichten Theilen (wie schon gedacht) im Café gar nichts erweisen, ehe er nicht destilliret wird, diese kommen allhier gar nicht recht in Consideration, und von den andern, mehr remarquablen Theilen gedencket er gar nichts. Er sagt ferner, daß man den Café brennete, geschähe deßhalb, damit einige ölichte Theile herauskommen sollten, die die salinische Theile temperiren müsten. Alle andere Herren geben die Theile an von der völligen Destillation. Der ehemahlige alte Msr. LEMERY saget: Er hätte viel Oel und SALIS FIXI, dabey das viele SAL FIXUM auch nicht eintrifft; Dessen Sohn aber spricht von vielem Oele, acido und einer ziemlich grossen Quantität SALIS ALCALI VOLATILIS & FIXI, welches Frantzösische grosse quantitætische Angeben wiederum nicht mit der deutschen Wahrheit übereinkommt. Herr Doct. König saget ausdrücklich: Der Cafe-Tranck bestünde è partibus fixis, terrestribus, MULTO SULPHURE & PAUCO SALE VOLATILI; Aber wie beweiset mans? Es ist so was hergekakelt und im gantzen Mischmasch paucum granum salis.

§. 40.

Bey der blossen Destillation des Caffees haben sie sehr differiret.

Diejenige, die den Café völlig ausdestilliret, und davon die partes constitutivas angegeben, haben dennoch auch hierinnen sehr variiret, so, daß mancher nicht einmahl die Hälffte vom Gewichte, ein ander nur etwas über die Hälffte, ein dritter kaum drey viertel angegeben: Einer hat viel Oel, der ander wenig; Und so haben sie auch bald viel, bald wenig vom Destillato phlegma-

phlegmatico, vom Capite mortuo, & Sale fixo bekommen. In keinen Stücken kommen sie überein:

a) Der Hr. Doct. und Prof. LUDOLFF in Erffurt hat sich am schlechtesten gehalten, oder das seinige am armseligsten angegeben, indem er saget, daß er vom gantzen Pfunde Cafe nur drey und eine halbe Untze Destillati PHLEGMATICI, ein und eine halbe Untze OLEI, und eine halbe Drachmam SALIS FIXI bekommen, welches lange nicht das Gewichte ausmachen würde, im fall ich auch vier oder fünff Untzen Capitis mortui, daraus er sein halb Quentchen Saltz gezogen, noch vor mich dazu rechnen wollte.

b) Hr. Doct. BOECLER hat zwar ein gut Theil mehr bekommen, aber doch auch nicht alles zur Gnüge: Er hat von einem Pfunde erhalten vier Untzen DESTILLATI PHLEGMATICI atque SPIRITUOSI, eine Untze OLEI, und vier Untzen CAPITIS mortui.

c) Msr. DU FOUR hat noch so ziemlich accurat gearbeitet, bis aufs Oel, als daran ziemlich viel fehlet, und meynet er, daß das, was ihm am Gewichte manquire, sich wohl müsse verrochen haben; Freylich fehlet es gemeiniglich woran, entweder es marchiret viel durch die Fugen der Instrumenten, oder es hat die Retorte ein unmerckliches Ritzchen oder Löchlein gehabt, oder man verschmieret selbst viel; Absonderlich gehen die meisten bey solchen Arbeiten nicht recht rathsam mit dem Oleo empyrevmatico um, da gehet manch Quentchen und manch Untzchen aus der Rechnung, zumahl von dem dicken, schmierigen, zähen und Pechhafftem, letzten Oele; Und so muß es auf die letzte dann freylich wohl am Gewichte fehlen, wenn die producta summiret werden. Dieser DU FOUR hat vom Pfunde Café bekommen: Fünff Untzen drey drachmas DESTILLATI PHLEGMATICI, zwey Untzen fünff Drachmas OLEI, vier Untzen CAPITIS MORTUI, und hieraus eine drachmam SALIS FIXI.

d) Msr. BOURDELIN hat vom Pfunde erhalten sechs Untzen, fünff drachmas und einen Scrupel DESTILLATI PHLEGMATICI, zwey Untzen und sechs drachmas OLEI, und drey drachmas SALIS FIXI.

e) Msr. HOUGHTON hat das meiste zusammen gebracht, und von einem Pfunde Café angegeben: Sechs Untzen und sechs drachmas DESTILLATI PHLEGMATICI & SPIRITUOSI, zwey und eine halbe Untze und zwey Scrupel OLEI, und fünff Untzen und drey drachmas CAPITIS MORTUI.

Destillation grosser Land-Bohnen.

Dieser Engländer hat bey solcher Gelegenheit auch grosse gemeine **Land-Bohnen und Weitzen** per retortam destilliret, also sehen wollen, wie diese Dinge in der Proportion mit dem Café differiren? Ein Pfund **grosse Bohnen** haben gegeben;

Sechs Untzen eine drachmam und zwölff Gran Destillati phlegmatici, eine Untze, drey drachmas und zehn Gran Olei, und fünff Untzen drey drachmas Capitis mortui.

Destillation mit Weitzen.

Und ein Pfund **Weitzen** hat geliffert: Acht Untzen, zwey drachmas und einen Scrupul Liquoris, eine Untze und sechs Gran Olei und vier Untzen, sechs drachmas Capitis mortui.

§. 41.

Meine eigene mit Caffee angestellte Destiallition.

Um aber wieder auf den Caffée zu kommen, so habe ich selbst durch solche DESTILLATIONEM igne aperto von einem Pfunde rohen Caffée

Fünff Untzen, fünff und ein halb drachmas DESTILLATI PHLEGMATICI,
Sechs Untzen und eine halbe drachmam OLEI FOETIDI, so aber sehr dicke von Consistentz ist, also eher ein Balsam, als ein Oel, möchte genennet werden, ferner
Vier Untzen und zwey drachmas CAPITIS MORTUI oder zu Kohlen gebrannte Früchte, also accurat mein volles Gewichte wieder bekommen.

Sal alcali fixum vom Caffee.

Das Caput mortuum habe ich ferner behörig incineriret und elixiviret, endlich davon

Drey drachmas SALIS FIXI erhalten,

nachdem das incinerirte, vor der Elixivirung, oder die Caffée-Asche vom gantzen Pfunde nur fünff Drachmas und einen halben Scrupul gewogen. Ich habe bey der Destillation zwar auch **auf ein** SAL VOLATILE aufpassen lassen, allein es haben sich nur einige zarte STRIÆ, und **nichts recht corporalisches** præsentiret, so daß man davon

Sal volatile.

davon gar nichts sagen kan, geschweige, daß LEMERY eine Gasconnade von einer ziemlich grossen Quantität von Sal volatile hermachet.

§. 42.

Allein alle diese Arbeiten haben, wie ich schon oben erwehnet, eigentlich keinen Nutzen oder sie geben uns wenigstens nicht die rechte Nachricht. Unser Subjectum der Café, wird weder roh, noch also ausdestilliret, gebraucht, folglich dienen uns auch nichts die dahin tendirende Examina & Experimenta, sondern wir brauchen nur den Cafe, wenn die rohe Früchte geröstet und nur in etwas gebrannt, also weder roh, noch verbrannt sind, gleichwie uns allen bekannt ist: Diese zum Theil gebrannte Früchte werden alsdenn nicht weiter gebrannt oder ausdestilliret, sondern mit Wasser infundiret, und nach der gemeinesten Weise einiger massen gekochet: Demnach kommt es allhier auf die Frage und Erforschung an, wie der Cafe bey diesem jetzigem gebrannten Zustande beschaffen? Was vor Theile er habe? Vor allen Dingen aber, was das Wasser anjetzt extrahiret? Oder was eigentlich in dem fertigen Trancke vom Caffee vorhanden sey? Hievon finde ich in allen Büchern und Schrifften gar keine Nachricht, gleichwohl ist diß die Haupt-Sache, und welche Nachricht nicht nur jedermann, sondern zuförderst den MEDICIS oder solchen Personen, die von REBUS DIÆTETICIS recht gründliche Connoissance haben sollen, am nöthigsten thut, um so vielmehr, da sie bis dato unter sich selbst noch nicht eines sind, ob der Cafe gesund oder ungesund, dienlich oder schädlich ist?

Alle solche Destillationes ertheilen allhier keine rechte Beschaffenheit und Nachricht.

Die Haupt-Frage ist: Was in dem gebrannten Caffée und dem davon zubereitetem Trancke vorhanden?

In allen Büchern findet man hievon keine rechte und hinlängliche Nachricht.

§. 43.

Der vorhin erwehnte Erffurtische Dr. LUDOLFF ist der eintzige gewesen, welcher vom gerösteten Café doch noch ein Experiment, nehmlich ein EXTRACTUM AQUOSUM gemachet, und vermittelst Regen-Wasser von einem Pfunde Café brule sechs drachmas EXTRACTI GUMMOSI vel MUCILAGINOSI erhalten hat. Ich habe den gerösteten Café nach meiner Gewohnheit tractiret, und davon

Extracta vom Caffee.

vierfache EXTRACTIONES machen lassen, da ich dann von einem Pfunde sieben Untzen, zwey drachmas und zwey Scrupul EXTRACTI AQUOSI PRIMI, und fünff drachmas und einen Scrupul Extracti SPIRITUOSI SECUNDI, bey der umgekehrten Auszziehung aber vier Untzen und vier Scrupul EXTRACTI SPIRITUOSI PRIMI, und vier Untzen EXTRACTI AQUOSI SECUNDI, bekommen; Bey beyderley findet sich bey nahe gleich viel, nemlich die Hälffte oder acht Untzen REMANENTIS oder dergleichen Theile, die sich weder mit Wasser noch mit Spiritu Vini weiter wollen extrahiren lassen: Wobey zu wissen dienet, daß die EXTRACTA SPIRITUOSA eckelhafft und garstig, die Extracta aquosa aber, insonderheit das EXTRACTUM AQUOSUM PRIMUM angenehm, und gar nicht wiederlich, sondern, wenn ichs womit vergleichen soll, wie Wall- oder Welsche Nüsse schmecket: Die hierbey befindliche wenige Bitterkeit ist auch gar nicht unangenehm, sondern alles wiederlich schmeckende lieget in den resinösen und zum Theil empyrevmatisch gewordenen Theilen, dabey sich auch einige offenbar fetticht-ölichte Theile, absonderlich, wenn man das EXTRACTUM RESINOSUM PRIMUM malaxiret, zu äussern pflegen.

Wie die Extracta schmecken.

Partes oleosæ.

§. 44.

Liquores abstracti s. destillati.

Die LIQUORES ABSTRACTI von gerösteten Café sind von keiner sonderlichen apprehension, das Wasser scheinet noch am meisten zu riechen und zu schmecken, der Spiritus Vini hingegen wenig oder gar nichts. Mit einem Worte: Es ist hierauf nichts zu reflectiren.

§. 45.

Was und wie viel bey dem Rösten des Caffees weggehet.

Da auch nirgends erwehnet worden, was denn wohl bey dem ordinairen Brennen oder Rösten des Cafés, und wie viel davon weggehet? So habe ich auch dieses recht gewiß wissen wollen, da ich denn ein Pfund ponder. civil. rohen Caffée genommen, und solchen dergestalt geröstet, daß mir nichts davon echapiren konnte, hingegen alles exhalirende, rauchig- und dunstige Wesen zu fangen stunde; Ich habe dann befunden, daß ein Viertel davon verrauchet, und drey Viertel zurück geblieben, die geröstete Früchte wogen zwölff Untzen oder drey viertel Pfund, und das, was davon gegangen und aufgefangen war, wog ein viertel Pfund oder

vier Untzen. Das meiste von dem aufgefangenen ist Wasser, darinnen etwas weniges, und zwar nur anfänglich vom SALE ACIDO zu spüren, hernach ist aber auch etwas vom allerzartesten, kräfftigsten und best-riechenden OLEO EMPYREVMATICO vorhanden: Es ist ein phlegmatischer, so genannter SPIRITUS mit etwas empyrevmatisch zart-ölichten Theilen inficiret oder imprægniret. Daß der allererst ausdünstende Spiritus indolis ACIDÆ ist, zeiget die EFFERVESCENCE mit Salibus alcalicis, die Röthung des Syrupi Violarum und andere Proben mehr; Daß er mit empyrevmatisch-ölichten Theilen inficiret, kan jeder riechen, ist auch aus der braunen und röthlichen Farbe zu schliessen, jedoch muß man hierbey kein grob-ölicht, stinckend und wiederlich dicklich oder pechicht-empyrevmatisches Wesen, sondern wie gesagt, das allerzarteste, zu erste loßgehende und angenehm-riechende ölichte und als nur dunstiges Wesen verstehen, welches man auch gantze Strassen lang öffters riechen kan, wenn irgendwo Café-Früchte gebrennet und diese Exhalationes durch die Lufft fortgetrieben werden. Das comparativè gröbere ölichte Wesen bleibt ziemlich verschlossen noch in dem rückständigen gebrannten Café: Das erste wenige salinische acidum wird hernach auch gar balde obtundiret.

Spiritus phlegmaticus & empyrevmaticus.

Allerzarteste partes oleosæ.

§. 46.

Woraus der gebrannte Caffee in der That bestehet.

Wenn ich demnach den gebrannten Cafe, so wie wir ihn zum Trincken employiren, nach seinen Bestand-Theilen, mit wenigem beschreiben soll, so muß ich sagen: Er bestehet grössten Theils aus terrestrisch indissolublen, hernach wiederum meistentheils aus gummösen, ferner resinösen, und etlichen wenigen empyrevmatisch-ölichten, hauptsächlich den Geruch verursachenden Theilen. Man muß anjetzt keines weges auf die mucilaginöse und resinöse Theile also accurat regardiren, als wie sie bey rohem Caffée beschaffen seyn, indem sie durch das Rösten und Brennen einiger massen destruiret und zerrüttet worden. Dem Geschmack nach ist übrigens der gebrannte Café eine bitterliche und vom OLEO EMPYREVMATICO oder rauchigem Wesen etwas

inficirte, dem Geruch nach, wie bewust, eine jedoch gar angenehme Sache.

§. 47.

Was für Sachen im Caffee-Trancke vorhanden sind.

Alles, was nun endlich in das Wasser gehet, wenn wir den gerösteten und zermalenen Café brühen oder kochen, also ein INFUSUM oder DECOCTUM COFFEÆ TOSTÆ gemachet haben, ist

1) grösten Theils EXTRACTUM GUMMOSUM, und
2) etwas gar sehr weniges vom zart-empyrevmatisch-rauchichem Wesen, so wärendem Brennen alles inficiret hat, und von keinem sonderbaren Gewichte oder substantiellen Materie, als würcklich Oel kan angesehen werden, indessen dependiret es doch vom OLEO EMPYREVMATICO PRIMO & SUBTILIORI so beym ersten brennen und rösten loßgehet.

§. 48.

Beschaffenheit des zartdlichten Wesens.

Dieses empyrevmatisch-zarte Wesen ist gar sehr subtil und flüchtig, und von keiner langen Daure, weder das was sich im Brennen loßgemachet und von mir aufgefangen worden, noch das was bey dem gebranntem Caffée hacken blieben und den angenehmen Geruch machet: Ich habe es auf verschiedene Art versuchet und allemahl erfahren, daß es in kurtzer Zeit, so ferne die Lufft nur in etwas drauf würcket, evanesciret, vergehet und gleichsam verschwindet, wie solches jedermann mit gemalenem und an die Lufft gelegten Café selber erfahren kan; Soll es aber einiger massen noch conserviret werden, so muß alles mit dem grösten Bedacht aufs beste vor der Lufft verwahret werden. Da nun der Geschmack bitterlich-lieblich und zugleich der Geruch auch angenehm, so kan es wohl nicht anders seyn, als daß vollends mit der Temperatur des Zuckers oder der Milch, ein um so vielmehr angenehmer Tranck draus werden oder eine, wenigstens den meisten, ob auch gleich nicht allen Menschen recht wohlschmeckende Mixtur dadurch entstehen muß.

§. 49.

Caffee-Præparata.

Es haben sich einige auch mit diesem Coffée-Trancke nicht be-

begnüget, sondern noch ein und ander, wiewohl auch nur zur Delicatesse dienendes Præparatum mehr z. E. Caffe-Rosoli oder Cafe-Aquavit, item Syrupum von Café, auch Dragée de Cafe u. d. gl. inventiret, allein die meisten participiren wenig davon, der gemeine Caffee-Tranck bleibt doch noch immer das beste.

§. 50.

Ob man ein Præparatum zum Riechen davon machen könne?

Ich muß gestehen, daß ich auch schon mancherley mit dem Caffée gekünstelt, hauptsächlich in dieser Absicht, ob ich nicht das beym Rösten sich herfür thuende, angenehme specifique-riechende, weil es mich gleichsam stärcket, vom gebrannten Café auf eine oder andere Art fangen könnte? Es hat gewißlich an allerhand veränderten Conjecturen, Einfällen und Experimenten selbst nicht gefehlet, aber es hat bis dato doch noch nicht reussiren wollen. Ein gewisses Destillatum, so ich zugegen hatte, roche noch ziemlich; Und so habe ich auch einige Olea præpariret, in welchen, zur difference, etwas vom zartesten, in andern aber auch wieder von den comparativè gröbern empyrevmatischen Wesen angebracht: Indessen riechet doch der Café selbst, vor sich alleine, allezeit am stärckesten, lieblichsten und schönsten.

§. 51.

Ob der Caffe gesund oder ungesund sey?

Die vornehmste, letzte und wichtigste Betrachtung möchte noch diese seyn: Ob der Caffee-Tranck gesund oder ungesund, dienlich oder schädlich sey? Die Wahrheit zu bekennen, so gehöret die Beantwortung dieser Frage, oder wie weit diß und jenes gesund und ungesund sey? Eigentlich nicht in meine Lectiones; Ich habe zuförderst damit zu thun, daß man die Sachen gründlich kennen und erkennen lerne, auch das nützlich und nöthige davon præparire; Die application aber, wie und wenn es am besten zu appliciren, zu was es nütze, und zu was es schade, gehöret wieder in andere Lectiones. Indessen hoffe ich keine Sünde zu thun, wenn ich etwas weniges noch hievon auch erwehnen und zugleich mein unvorgreiflich Sentiment deßhalb sagen werde.

§. 52.

Einige Autores haben gesaget, daß er schade.

Unter den deutschen Medicis ist der bekannte SIMON PAULI wohl der erste gewesen, der wieder den Cafée und Thée, so emsig geschrieben und solche in seinem Quadripartito botanico, wie auch im Commentario de Abusu Tabaci & herbæ Thée zu verschiedenen mahlen **wiederrathen hat**; An einem Orte saget er: Stat ergo & firma mea conclusio NOCERE Thée itemque Coffi Europæis; An einem andern Orte spricht er: Abstineamus nové inventis Thée, COFFI, Chocolada, &c. Wiederum an einem andern Orte gedachten Buches heist es: Summè usum Thée, COFFI, Chocoladæ in Europa DETESTATUS sum, ideo, quod impense EXSICCENT viros. Und so wiederholet er das EXSICCARE, ELUMBARE & EMASCULARE noch an etlichen andern Orten mehr; Allein ich finde **an keinem Orte keine** REELLE RATIONES, **noch seine eigene** EXPERIMENTAL-OBSERVATIONES dagegen, sondern der gantze pruritus, ratione der **Verwerffung** des Cafés, als davon anjetzo eigentlich die Rede ist, steiffet sich auf eine **Historie**, die im OLEARIO oder dessen Persianischer Reise-Beschreibung des 5ten Buches im 17. Cap. stehet, auch auf andere Erwehnungen dieses OLEARII, da er diß und jenes in Persien vom Coffée hätte **hören sagen**, der Cahwé **sollte kühlen, er sollte die Mannheit schwächen, zum Beyschlaff untüchtig machen**, und was dergleichen **gesagtes vom hören-sagen** mehr ist. Das Histörchen selbst aber lautet in Substanz also: Ein gewisser König in Persien hätte so viel Caffé getruncken, indessen seine Gemahlin **nicht, nach Verlangen, vergnügen** können; Solchen Fehler hätte die Königin dem Café zugeschrieben: Als man nun einst ein Pferd hätte wallachen wollen und die Königin, so eben am Fenster gelegen, gesehen, daß man das Pferd niedergeworffen, darauf gefraget, was man mit dem Thiere anfangen wollte? Und sie des Vorhabens, mit verblümten Reden, wäre benachrichtiget worden, so hätte sie gesaget: Man hätte dergleichen gar nicht nöthig, man sollte dem Pferde nur **braf Coffee zu trincken** geben, so würde es bald ihrem Könige gleich werden: Auf diese Erzehlung gründet sich des sonst gelehrt-gewesenen **Simon Paulis** gantzer Eiffer, wie er

Wunderlich Histörchen.

und

denn selbst das Histörchen mit anführet, da doch, wenn die gantze Historie auch wahr wäre, noch viele Zweiffels-Einwürffe könnten gemachet werden, zuförderst

1) ratione des Vergnügens nach der Königin (vielleicht allzu öfftern) Verlangen;

2) Ob dann eben der Cafe schuld dran gewesen? Und wenn es gewesen,

3) ob solches nicht der Abusus gethan?

Enfin! Es haben sich dieserhalb schon verschiedene ausländische Medici über diesen sonst wackern Mann mocquiret, daß er von solcher Geschichte ein Argumentum contra formiret. Indessen haben viele Deutsche Medici des Paulis Wiederrathen, als ein Evangelium, angenommen, es beständig allegiret, darauf dociret, oder auch andere vom Gebrauch dieses Trancks abgerathen. Nun will ich nicht platterdings, etwa auch ohne Raison, dem Café das Wort reden, noch selbigen von allem Uebel freysprechen, zumahl da auch verschiedene andere habile Medici gar öffters dessen verursachten Schaden vermercket, wie unter andern auch der bekannte und erfahrene Herr Prof. JUNCKER an einem Orte saget: Diß sey gewiß, daß der Café-Tranck mehr obstruire, als aperire, mehr verstopffe als öffne, und daß insonderheit der concentrirte Tranck den müßigen Personen, wenn sie ihn in kalten Gemächern trinckten, schade, innerliche Angst, Hertzklopffen und Zittern in den Gliedern verursache; Man hätte auch observiret, daß die Jungfern, welche mit Begierde pulverisirten Caffée gegessen, ihre natürliche Röthe verlohren, und gantz blaß geworden: Ich glaube diß alles gar gerne und habe nicht das geringste dawieder einzuwenden; Allein man bemercke hierbey gleichwohl verschiedene besondere Umstände:

Wie der Caffee schade.

1) Er redet vom concentrirten Tranck.

2) Von müßigen Personen,

3) von kalten Gemächern,

4) auch gar von pulverisirten Cafe-Essen, dabey er vielleicht

noch

noch das recht viele, offtere, also überflüßige Geniessen mag vergessen haben zu melden.

Es ist mir, nechst dem, auch gar wohl bewust, daß es fast eine allgemeine Sage ist: Der Cafe verursache Zittern in Gliedern: Es kan auch hieran etwas wahr seyn, wenn man braf viel, offters und sehr starcken Caffée trincket, so daß ichs ebenfalls nicht wiedersprechen will.

§. 53.

Andere rühmen und preisen den Caffee-Tranck.

Gleichwohl sagen und erzehlen andere wiederum auch viel Gutes vom Cafe und rühmen dessen Tugenden, wie unter andern Mſr. LEMERY in seinem TRAITE DES ALIMENTS eine gantze Kare voll gute Kräffte und Würckungen vom Café erzehlet: Er stärcke den Magen, er zertheile und attenuire die grobe Speisen, befodere die Digestion, nehme die Kopff-Pein weg, verdünne die zähe und saure Säffte, die sich an den Membranen des Gehirns aufhielten und solche übele picoremens verursachten; Er befödere die Monathliche Reinigung, er mache munter, und gebe ein hurtig Gedächtniß; Er benehme die Dünste des Weines und wenn er sie nicht völlig verhindern könnte, so vermindere er doch die Trunckenheit, und was er weiter anführet, dabey er jegliches mit Frantzösischem raisonniren erkläret; Jedoch vergist er auch nicht des Schadens, den der Café causirete, wiewohl er solches eintzig und allein dem EXCES, Ueberfluß oder Mißbrauch zuschreibet.

§. 54.

Den rechten Gebrauch und Mißbrauch zu unterscheiden.

Gleichwie nun jede Sache in der Welt, wenn sie auch an sich noch so gut, noch so innocent und dienlich ist, auf gewisse Weise ebenfalls auch vor böse kan genommen, geheissen oder auch würcklich befunden werden, wenn es zur unrechten Zeit, oder in Uebermasse, oder auf sonst unbehörige Art in des Menschen Leib geklecket wird; Also ist auch solches gewiß vom Coffée zu verstehen; Um mich nicht in Weitläuffigkeit zu begeben, so will ich nur bey den allen Menschen angewöhnten, allergebräuchlichsten Geträncken verbleiben: Das Wasser, das Bier, der Wein, die Milch, Meth und Cydre, selbst der Brandwein, deßgleichen allerhand andere Tisanes, Suppen

pen und liquide Sachen sind ja gantzen Nationen oder eintzeln Personen stets gesunde und dienliche Sachen, wenn sie anderst in behöriger Mäßigkeit und Ordnung genommen werden; Sie werden aber auch alle zu schädliche Geträncke, wenn sie übermäßig, überflüßig, zur Unzeit und mißbräuchlich getruncken werden; Eben so ist es, meinem Erachten nach, auch mit dem Cafe-Trincken. Der recht zubereitete Caffée, wenn er mäßig, zur rechten Zeit und ordentlich getruncken wird, kan, nach meiner Einsicht, unmöglich schaden; Aber der unrechtmäßig-zubereitete, zur Unzeit, unordentlich und überflüßig zu sich genommene Caffée ist allerdings, eben so, wie andere Sachen in ihrer Art, nicht dienlich, sondern unfehlbar schädlich und verwerflich.

§. 55.

Auf was Weise der Caffée nicht leichte jemanden schaden werde.

Ich will mich hierüber noch mehr mit wenigem expliciren; Mein Rath und Gutfinden ist:

1) Man præparire sich nicht starcken, sondern dünnen, NB. dabey recht klaren Café-Tranck, so ist man versichert, daß kein substantiell-pulverich Zeug, wenig oder gar nichts von dem heßlich-resinösen und so auch nicht sonderlich ölicht-hitzigem Wesen, hingegen nur zarte, extrahirte, unschädliche, gummöse Theile, die kaum in etwas mit den riechend- und schmeckend empyrevmatischen subtilen partibus, so zu reden, angehauchet worden: Diese können und werden bey der legeren und klaren Extraction niemahls Schaden verursachen.

2) Man brauche aber auch diesen Tranck dennoch nur mäßig, bescheiden und zu seiner Zeit, also keinesweges überflüßig, zu offte, zu viel oder zur Unzeit, wie solches jeder vernünftige Mensch leichte bey sich selbst ermessen wird, und, wenn er ein wenig drauf Achtung giebet, ob es ihm wohl oder übel bekomme? Gar bald abmercken kan: Ich bin versichert, der Café wird auf solche Weise nicht schädlich seyn.

§. 56.

Wie er auch im Gegentheil schaden könne.

Wer aber hingegen in der Proportion allzuviel Caffée-Pul-

Pulver und zu wenig Wasser nimmt, solchen unklar, dick, starck gekocht, samt dem Pulver selbsten hinterschlucket, oder wohl gar das Pulver noch dazu schüttet, oder an sich isset, dabey diese Sache offters und in Ueberfluß, es sey zu allen Zeiten, oder auch nur zur Unzeit bey anderwerts übler Disposition des Leibes, und also mißbräuchlich employiret, dem kan weder ich noch andere vor Schaden gut seyn, absonderlich wenn das Stillesitzen, der Müssiggang, und so auch die kalte Gegenden noch dabey mit vergesellschafftet sind. Selbst bey vielem dünnen, auch anderm Geträncke, obgleich es auch nur bloß Wasser wäre, will das müßig und stille sitzen nicht gut thun, sondern Motion auf eine oder andere Art erfodert werden, geschweige bey vielen starcken, dicken oder gar pulverichten, hartzicht und andern unsaubern Brühen und Schmieralien. Im Café sind, wie sie vernommen, resinöse, heßlich-schmeckende, hitzige, und sonst gewiß nicht gesunde, hiernechst wenigstens die Hälffte INDISSOLUBLES, wenn gleich nicht pur-terrestrische, jedoch mit resp. fixern, hartzicht, dickern und schwerern Theilen involvirte partes: Was kan diß Zeug wohl vor gutes im Menschlichen Leibe, absonderlich wenn es übermäßig und auf gedachte Weise, genommen wird, ausrichten? Da müssen allerdings Obstructiones, Beängstigungen, Hertzklopffen, und dann endlich, insonderheit bey müssigen Personen, Zittern in Gliedern und allerhand ander Ungemach mehr, Blaßheit im Gesichte, ungesunde Couleur, &c draus entstehen; Und in so weit ist er schädlich ohne alle Wiederrede, auch ohn allen Zweiffel.

§. 57.

Anmerckung.

So viel mag es von diesem Subjecto diætetico-potulento seyn! Ein jeder observire den rechten Gebrauch, und vermeide den Mißbrauch, so wohl beym Café, als auch beym Thée, dahero jener beyde Wörter nehmlich Cave und Te, statt Caffée und Thée geschrieben, in ein Lateinisch Wort zusammen hieng und dadurch auch eine Warnung des rechten Gebrauchs und Abmahnung oder Verhütung des Mißbrauchs andeuten wollte, wenn er sprach:

sprach: CAVETE! i. e. Nehmt euch mit diesen beyden Dingen in acht! Brauchet sie bescheidentlich!

§. 58.

Schließlich dienet den Liebhabern zu wissen, daß verschiedene Personen, als der mehr erwehnte La ROQUE, ferner Du FOUR, MARSIGLI, FISCHER, LEVIN WERNER, LABAT, Mſr. de MERVEILLE, Mſr. GALLAND, BONTEKOE, THEVENOT, der gelahrte Herr Hof-Rath ALBERTI de Coffée potus uſu noxio, PLATZ de Potus Cofe Abuſu catalogum morborum augente, SPONII Phyſiologia potus Cafe cum notis Dr. MANGET, BLEGNY le bon Uſage du Thée du Café, Albrechts klar entdeckte Unschuld der Thée- und Coffée-Geträncke, CAMERARIUS de uſu & abuſu Potuum Thée & Coffée, MUNDII opera in append. de parergis in victu ut Chocolata, Café &c., DETHARDING de tribus impoſtoribus, MEISNERI tractatus de Potu Thée & Coffée, LUDOLFF de fabis Coffée earumque ſub infuſo uſu & abuſu, STRAUSSII diſputatio de Coffy, ZORNII conſilium de virtute & uſu potionis granorum Coffée, PETERSEN de Potu Coffy, MAPPI diſſertat. de Potu Cofée, FAUST. NAIRON BAINESII Tractat. de ſaluberrima Potione Cahoe ſ. Café, GIO DOM. CIVININI della Storia e Natura del Caffé diſcorſo Academico, der habile Mſr. de JUSSIEU, der ſeel. Author der Breßlauischen Sammlungen, und vielleicht noch andere mehr vom Caffee geschrieben.

Schrifften vom Caffée.

Das neunte Capitel.

DE COLOCYNTHIDE, oder von der Coloquinte.

§. 1.

Von der Beschaffenheit derer verschiedenen Arten von Coloquinten.

Man hat zwölfferley und vielleicht noch mehr Species von Coloquinten oder der Frucht selbst: Einige sehen grün, andere nur grünlicht aus, einige nur gelblicht, andere gantz gelbe, ja zum theil Orange-gelbe aus, einige wiederum bunt und fleckicht, grün und weiß, andere schön gestriemt, einige sind klein und sehen aus, wie rechte Pomerantzen, andere aber wiederum groß wie kleine Kürbse, einige sehen auch, wie Birnen aus; Einige sind rund, einige länglicht, andere gedruckt und plattrund, noch andere gewunden oder gedrehet; Und so differiren sie auch RATIONE der Blätter ebenfalls hier, bald darinnen, welches alles, weitläuffig zu beschreiben, zur Botanique gehöret.

§. 2.

Wie die Pflantze von der ordinairen Coloquinte geheissen wird.

Die Pflantze von der ordinairen officinellen Coloquinte unserm vorhabenden Subjecto wird geheissen, COLOCYNTHIS, FRUCTU ROTUNDO, MAIOR. CASPARI BAUHINI & TOURNEFORTII, JOHANNES BAUHINUS & DODONÆUS aber heissen es nur allein Colocynthis.

§. 3.

Beschreibung der Pflantze von der ordinairen Coloquinte.

Es ist eigentlich eine Species Cucurbitæ, wie es denn von BRUNFELS auch CUCURBITA AGRESTIS, von andern auch wohl CUCURBITA AMARA geheissen wird. Es hat tief eingeschnittene rauhe Blätter, theils runde, theils eckichte ebenfalls rauhe Stengel, kriecht,

wie

wie die Bryonia; So ferne es aber gestengelt wird oder was hohes ergreiffen kan, so häckelt es sich, wie die Kürbse an, als mit welchen es auch darinnen überein kommet, daß es nicht nur gelbe, wiewohl weit kleinere, sondern auch zum theil fruchtbare, zum theil unfruchtbare Blumen hat, und da es also Florem campaniformem hat, so gehöret solche Pflantze in TOURNEFORTS **erste Classe**; Uebrigens differiret diese Planta cucurbitacea mit denen andern Cucurbitaceis, so wohl mit dem allbereits gemeldetem tief eingeschnittenem Blatte, als auch ratione der Frucht selbst, daß sie nehmlich **bitter und nicht eßbar ist**, massen einige, welche behaupten wollen, daß die Coloquinten alle andere Vegetabilia an der **Bitterkeit** übertreffen, deßhalb die Pflantze gar FEL TERRÆ & MORS PLANTARUM, die Früchte aber Poma oder auch CAPITA DIABOLICA heissen und also gantz erschröcklich benahmet haben, wie es dann selbst in der heiligen Schrifft, nehmlich im 4ten Capitel des andern Buchs der Könige vor **den Todt in Töpffen** tituliret und ausgeschrien wurde. Im Deutschen heist man die Frucht entweder **wilden Kürbiß** oder **Coloquinten**, manchmahl auch Coloquinten-Aepffel, ohngeachtet es keine Aepffel sind.

§. 4.

Beschreibung der Coloquinten-Früchte.

Solche unsere ordinaire **Früchte** wachsen gemeiniglich nur, wie eine grosse Faust groß, sind anfänglich grün, und hernach entweder blaß-gelb oder auch Orange-gelb; Diese also äusserste gefärbte Schale ist zähe, darunter die weisse, leichte, schwammicht und lockere MEDULLA oder PULPA sitzt, in welcher sich, wie in Citronen oder Kürbsen endlich die Kerne oder der Saamen befindet. Wenn die Frucht unreiff ist, so nimmt die Pulpa den gantzen inwendigen Platz ein oder es finden sich hin und wieder runde und irregulaire Löcher; So bald sie aber recht reiff ist, so theilet sich solche Pulpa in drey ordentliche längliche, von dem Centro anfangend und nach der Peripherie zugehende Oeffnungen oder gantz leere Hölen, wie solches ein jeder in den Früchten selbst sehen kan. So lange die Kerne wild oder in einem mäßig-guten Erdreich wachsen, so lange bringen sie auch Früchte von behöriger Pomerantzen-Grösse; So

bald sie aber in ein sehr fettes, treibendes Erdreich, als hier zu Lande etwa in einem Mist-Bäte, gestecket und mit Wärme übertrieben werden, so degeneriren sie in gantz andere und zwar sehr grosse Früchte, die nicht nur mehr Kürbiß-mäßig sind, sondern, nach Proportion auch lange nicht so bitter, als die andern, schmecken, ja wohl gar die Bitterkeit verlieren, wenn sie eine Zeitlang der Sonnen exponiret, welches alles zum Theil aus den Früchten, so im Mist-Bäte gestanden und von denselben Kernen entsprossen, zu ersehen.

§. 5.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

Es wachsen gar viel Coloquinten auch in Persien, allwo sie die Frucht CUCURBITAM DESERTI heissen; Allein die meisten, so wir empfangen, kommen aus Aegypten und heute zu Tage grösten Theils von Aleppo: Sie werden an den Oertern, da sie wachsen, gleich geschälet, so daß unsere allgemeine Coloquinten lauter **Früchte ohne Schaalen** seyn, als wenn man z. E. abgeschälete Citronen auftrucknete.

§. 6.

Wie die beste Coloquinten beschaffen seyn müssen.

Die beste Coloquinten müssen schön weiß, reiff, leichte, lucker, schwammicht und ungemein bitter seyn, wenn man sie kostet. Im Handel kaufft man gerne gantze Früchte, aus keiner andern Ursache, als weil unter dem kleinen staubichten und bröcklichten Zeug nicht nur überaus viele Kerne, sondern auch wohl andere Unreinigkeiten pflegen mit unter gemischet zu werden.

§. 7.

Was in Apothecken von den Coloquinten gebraucht wird.

In Apothecken wird eintzig und allein das spongiöse Wesen, die so genannte Pulpa, hingegen **von den Kernen wenig oder gar nichts** gebrauchet. Und da sich zwischen der Pulpa und den Saamen allerdings ein mercklicher Unterscheid findet, so dienet zu wissen, wenn Coloquinten zu dieser oder jener Artzney verordnet werden, daß allemahl nur die Pulpa, ohne die Kernen, verstanden oder genommen werden muß, es sey denn, daß es exprés verlanget würde, die Kernen mit dazu zu nehmen.

§. 8.

§. 8

Die artzneyisch und würckende Kraft liegt bey der Coloquinte gar nicht in volatilischen und destillablen Theilen, sondern in solchen die EXTRAHENDO, es sey nun mit SPIRITU VINI oder mit Wasser oder mit einem MENSTRUO NEUTRO, müssen abgeschieden werden. Denn ob ich schon durch die vehemente operationem destructivam, im offenen Feuer, einen sauer saltzichten Liquorem und Oel heraus destilliren kan, wie denn ein Pfund Coloquinten fünff Untzen Liquoris acidi und eine halbe Untze und vier Scrupel OLEI FOETIDI, das Caput mortuum auch wohl eine Untze SALIS LIXIVIOSI liefert, so ist doch bey allen diesen Dingen, keine VIS SPECIFICA und kein Merckmahl, daß es von Coloquinten ausgeschieden worden, zu finden, sondern es sind die allgemeine, von allen und jeden Vegetabilibus zu erhaltende Dinge, als weßwegen ich diese Art von chimischer Analysirung und Physicalischer Untersuchung, gleich Anfangs bey diesem Regno verworffen.

In welchen Theilen der Coloquinte die artzneyische und würckende Kraft lieget.

§. 9.

Mons. BOULDUC in Paris sagt zwar, als er die Pulpam Colocynthidis mit Moste fermentiret und solches nachgehends destilliret, daß er einen SPIRITUM AMARUM bekommen, welcher nebst dieser Qualität auch noch dazu purgirend wäre gewesen, wiewohl er allezeit Tormina und Coliquen verursachet hätte; Allein ich habe es nachprobiret: jedoch mit diesem veränderten Umstande, daß, da ich keinen Most zur selben Zeit haben konnte, ich Wein und Zucker genommen, hiermit meine Pulpam eingeweichet, zur Fermentation gebracht, und destilliret, aber nicht das geringste weder bitteres noch purgirendes im destillato gefunden, welches, ob schon nicht so viel jedoch einiger massen, zum Beweißthum der Possibilität, sich hätte zeigen sollen, indem der Unterscheid des Mostes und Weines mit Zucker durchaus nicht von solcher Erheblichkeit seyn kan noch natürlich möglich ist, daß es der Most so mercklich, der Wein und Zucker hingegen gar im geringsten nicht zuwege bringen könnte. Dazu weiß man sonsten nicht gar viel von bittern und purgirenden destillatis, oder daß es nur möglich sey, dergleichen Dingen die Bit-

Von der Destillation der Pulpæ Colocynthidis, wenn sie mit Moste fermentiret worden.

Bitterkeit und die purgirende Krafft, vermittelst der Destillation abzujagen. Zum wenigsten will ich jeden von der Destillation, sie mag mit- oder ohne Fermentation geschehen, ab- hingegen zur Extraction angerathen haben, vermittelst welcher er allezeit die in Coloquinten hafftende kräfftige Theile am besten und geschwindesten wird abscheiden und erlangen können.

§. 10.

Worinnen der Unterscheid in der Bearbeitung der Pulpæ & Seminis Colocynthidis bestehet.

Dieweilen aber wie schon gedacht, zwischen PULPAM & SEMEN sich ein mercklicher **Unterscheid** findet und der Saame fast gar nicht begehret oder zu etwas genutzet wird, so habe ich mir die Mühe gegeben, solche à dessein zu untersuchen, um das Resultat in meine Abhandlung denen Anwesenden vorzutragen, und hat sich gefunden, daß die Pulpa die Hälffte, die Kerne oder der **Saamen** hingegen nur den achten Theil EXTRACTI geliefert; Ich habe nun mögen zuerste oder zuletzte die Extractionem spirituosam vel aquosam anstellen. Annoch hat sich bey dem EXTRACTO RESINOSO Seminis Colocynthydis allemahl etwas fettes, als ein OLEUM EXPRESSUM fühlen lassen, welches ich aber nicht, als Oleum durchs Pressen habe abscheiden können, ungeacht ich etliche Pfunde zum Pressen stossen und würcklich pressen lassen.

§. 11.

Gefundene Discrepanz bey Extrahirung der Pulpæ.

Bey meiner **Extrahirung** der PULPÆ habe ich auch einige Discrepantz mit Monſ. BOULDUCS Angeben gefunden, Monſ. BOULDUC hat von einem Pfunde PULPÆ in der ersten Extractione spirituosa nur eine Untze Extracti resinosi, ich hingegen von solchem Pfunde drey und eine halbe Untze bekommen, in der ersten Extractione aquosa hat er vom Pfunde Pulpæ nur zwey und eine halbe Untze, ich aber sieben und eine halbe Untze Extracti aquosi erhalten, so, daß ich fast argwohnen sollte, er habe mit allen Bearbeitungen eben nicht allzu accurat verfahren. Hierbey will ich auch melden, daß die wässerichte Extraction hinter der schon passirten resineusen, vom Pfunde Pulpæ annoch vier und eine halbe Untze Extracti aquosi, und die resineuse Extraction hinter der wässerichen nur drey Drachmas zwey Scrupel und vier Gran Extracti resinosi gegeben hat. Bey denen

Ker-

Kernen hingegen sind diese verkehrte Extractiones eben nicht von sonderbahrer Distinction, sondern ohngefehr einerley gewesen, bloß, daß die erste Extractio resinosa acht Scrupel mehr im gantzen Pfunde ausgetragen.

§. 12.

Fernere Nachricht von der Bearbeitung der Pulpæ & Seminis Colocynthidis.

Annoch dienet zur Nachricht,

1) Daß alle Extractiones Pulpæ tam resinosæ quam aquosæ weit bitterer schmecken, als die Extractiones Seminis.
2) Daß auch die erste Extractiones Pulpæ wiederum bitterer, als die zweyte seyn.
3) Daß alle bey diesen Extrahirungen zugleich angestellte Destillationes, so wohl wässeriche, als spirituöse, so wohl von Kernen als auch von der Pulpa gantz ungeschmack übergangen sind.

§. 13.

Aus was für Theilen die Pulpa Colocynthidis bestehet.

Aus diesen Untersuchungen folget, daß die Pulpa Colocynthidis oder das schwammichte Wesen, so die Coloquinten ausmachet, zur Helffte aus PARTIBUS TERRESTRIBUS oder indissolublen erdichten Theilen, die andere Helffte hingegen EX PARTIBUS RESINOSO-GUMMOSIS oder in Wasser und Spiritu auflößbaren Theilen bestehe. Daß Partes salinæ ebenfalls mit dabey seyn, ist unstreitig; Gleichwie ich aber sie an sich selbst durchaus nicht separiren kan, es sey denn durch die Verbrennung, als womit wir jetzo nichts zu thun haben, sondern dieselbe mit denen Partibus gummosis & resinosis genau vermenget sind, also mag ich auch solche niemahls a parte angeben, sondern man kan sie unter den Extractis, wobey sie würcklich sind, zugleich mit verstehen. Diese mit denen gummösen und resinösen Theilen so zart durchmischte Partes salinæ sind eben auch Ursache und das Intermedium, daß bey der ersten Extractione resinosa so viele Partes gummosæ, und bey der ersten Extractione aquosa noch weit mehr Partes resinosæ von der Pulpa mit loßgehen und sich mit dem sonst gantz contrair seyenden Menstruo vereinigen oder extrahiren lassen, wiewohl die Summa doch besaget, daß die Dispositio Solubilitatis bey der Pulpa mehr auf die wässerige Seite, als auf die spirituöse oder resinöse inclinirt, also von PULPA COLOCYNTHIDIS

weit mehr EXTRACTUM AQUOSUM als RESINOSUM zu erlangen stehet.

§. 14.

Von dem Gebrauch der Coloquinten in der Medicin

Die Coloquinten werden in der Medicin mit unter die Drastica und stärckesten Purgantia gerechnet, indem sie über und unter sich operiren, dazu Tormina und schneiden in den Gedärmen verursachen. Sie kommen mit unter die PILULAS TRIUM DIABOLORUM, die Coloquinte ist also eine von den fameusen Purgir-Teuffeln. Und da man öffters solche schlimme und gefährliche Würckungen von eingenommenen Coloquinten gesehen, so haben schon vor geraumer Zeit her einige verständige Medici gesagt, daß sich diese Purgantz besser vor Pferde und andere grosse vierfüßichte Thiere, als vor Menschen schickte. Andere vorsichtige Medici haben folgende Staffeln angerathen, wenn man ja Coloquinten gebrauchen wolte,

1) Erstlich sollte man die Schmierung um den Nabel, etwa mit dem Oleo Diacolocynthidis gebrauchen; Wenn nun solches nicht den verlangten Effect bezeigte, so sollte mans
2) in Clystiren appliciren. Respondirte auch hiemit noch nicht der Effect,
3) so solte man ein gelindes INFUSUM,
4) hernach erst ein Decoctum machen, ehe man zur Substanz käme,
5) und wann denn endlich solche en Substance sollte gebrauchet werden, so müste man sie vorher noch wohl corrigiren;

Ueber welche intendirende Correction aber mancherley Versuche und Angebungen unter denen Gelehrten entstanden, so daß derjenige, der es in Büchern lieset und sich sonsten weiter nicht, als mit Büchern zu helffen wüste, wahrhafftig nicht wissen wird, was und wem er glauben soll, ob dieser oder jener oder gar keiner Recht hat, indem die angegebene CORRIGENTIA von so differenten Naturen und Beschaffenheiten sind, daß der Lesende drüber confuse werden oder aber bey sich selbst zu lachen anfangen muß. Alle diese Dinge hinter einander zu erzehlen und zu untersuchen, wäre zu weitläuffig

sig und wahrhafftig zu nichts dienlich, wenn ich gleich auch eines und das andere dabey geführte saubere Raisonnement schon mit wiederholen wollte. Damit man aber die confuse Ideen dieser Leute doch in etwas siehet, so will ich nur einiger hiezu angerühmter Correctorum gedencken: Einige nehmen CUMINUM, GUMMI ARABICUM, TRAGACANTHI, MASTICHIS, BDELLII, GALANGAM und andere AROMATA, RESINAS, GUMMI und dergleichen, wobey sie vortrefliches philosophisches spüren lassen über der Coloquinten Stacheln, Hacken, Spitzen und allerhand gefährliche Maschinen, wie solche schneidende und stechende Gewehre, durch diese Correctores wo nicht zerbrochen, jedoch gantz stumpff gemachet, ihre Spitzen beschmieret und bekleistert, daß sie weder hauen noch stechen oder zum wenigsten den Gedärmen nicht so gefährliche Hiebe und Stiche beybringen könnten, folglich in ihren sonst bösen Vorhaben gehindert und vollkommen mitigiret oder corrigiret würden. Doctor ETTMUELLER lobt deßhalben das OLEUM COMMUNE und sagt: Solches mache die Stacheln stumpff: Allein ich würde mich doch dafür fürchten, indem es einem zu Sinne kommen möchte, daß mit Oel beschmierte Nadeln und Degen gleichwohl stechen können: Ein anderer gedenckt dieser Stacheln gantz auf eine andere Manier und in der Geschwindigkeit stumpff zu machen, er rathet demnach zur Correction nur das blosse Zerstossen im Mörsel an, daß man die Coloquinten recht pulverisiren sollte, dieweilen die grobe Partes solche Incommodität verursachen, als welche zum Theil mit ihren ungebrochenen Spitzen stächen, zum Theil aber auch sich an die Intestina fest anlegten und die Extremitates Vasorum zerfrässen, ja wie die Egels, das Blut saugeten. TAUVRY sagt, das beste Corrigens wäre Spiritus Salis Ammoniaci, weil er die Texturam membranularum, daraus die Coloquinten componiret wären, destruirte, eine vortrefliche gelehrte Gedancke. Andere recommandiren wiederum ein Sal Alcali fixum, HELMONT sein Sal Tartari volatile, ZWOELFFER ein Acidum, HOFFMANN den SUCCUM CYDONIORUM, HERMANN den Spiritum Vini, andere die Terram foliatam Tartari, andere OLEUM MASTICHIS NUCISTÆ & CINNAMOMI.

MOMI. Noch andere gemein Wasser, und wer weiß, was vor Sachen mehr.

§. 15.

Allgemeine Regul.

Was mich betrifft, so habe ich eine allgemeine Regul in dergleichen gefährlichen und scrupulösen Dingen im Gebrauch, welche heist: Man brauche lieber solche Sachen gar nicht; Es könnte diese Regul, mit guten Fug, auch auf die Coloquinten und alle davon herkommende Præparata appliciret werden, weilen wir ja Gottlob! Mit vielen andern, weit gelindern oder wenigstens recht sichern Purgantibus versehen sind und gar keiner Coloquinten noch anderer dergleichen hefftigen und equivoquen Drasticorum bedürffen.

§. 16,

Welches das beste Mittel ist, wenn die Coloquinten gebrauchet werden sollen.

Sollen und müssen sie aber beybehalten und gebrauchet werden, so ist nach meiner Erfahrung das beste Mittel und der beste Rath, daß man

1) keine Coloquinten in Substance, sie mögen pulverisiret, trochisquirt oder auch mit andern so genannten Correctoribus versetzt seyn, gebrauche,

2) sondern lieber sich des Extracti aquosi bediene, als welches

3) nicht nur mit gemeinen Wasser, sondern auch noch dazu **mit einer Menge und offtern Aufgiessen praf kochend** zu extrahiren stehet, so dermahlen schon zur andern Zeit gesaget, daß das starcke Kochen mit vielen Wasser das beste Corrigens von vehementen vegetabilischen Purgantibus, Emeticis & Narcoticis sey, als durch welchen Weg man nicht allein die gröste und hefftigste, sondern, wenn man continuiren wollte, fast alle Krafft von dergleichen Dingen wegbringen und einige zu gantz andere und neue Effectus umkehren kan;

Jedoch will ich nicht in Abrede seyn, daß nicht ein oder ander Additamentum manchmahl einige Beyhülffe leisten möchte, welche Sache aber hauptsächlich in der Medicinischen Practique, durch die aufmercksame Erfahrung, muß erlernet werden.

§. 17.

§. 17.

Die gebräuchliche PRÆPARATA von Coloquinten sind Trochisci Alhandal, Extractum Colocynthidis, Extractum Trochiscorum Alhandal, Oleum Diacolocynthidos, Spiritus Vitæ aureus Rulandi, Essentia Trochiscorum Alhandal und allerhand altväterische Purgier-Pillen, Electuaria und vermischte Extracta composita, so in denen Dispensatoriis nachzuschlagen seyn.

Præparata von Coloquinten.

§. 18.

TROCHISCI ALHANDAL ist so viel, als TROCHISCI COLOCYNTHIDIS. Weil das Arabische Wort Alhandal Colocynthis bedeutet. Man nimmt nach unserm Dispensatorio zehen Untzen Pulpæ, schneidet sie klein, hernach wiegt man von Gummi Arabico, Tragacanthi & Bdellii ana zwey Drachmas ab, macht mit Aqua Rosarum eine Mucilaginem davon, feuchtet mit etwas von dieser Mucilagine die zerschnittene Pulpam an und trucknet es recht harte, stösset und siebet hievon so viel durch als durchgehen will. Das überbliebene gröbliche wird wiederum also angestossen, getrucknet und pulverisiret, bis alles zum zarten Pulver worden, welches auf die letzte von neuen mit etwas noch zurück behaltener Mucilagine zu einer Massa kan angestossen und endlich aus solcher Massa die Trochisci formiret werden.

TROCHISCI ALHANDAL.

§. 19.

EXTRACTUM COLOCYNTHIDIS kan zwar auf verschiedene Weise gemachet werden, wie man zum Theil schon oben vernommen. Im Dispensatorio wird es von der Pulpa mit Wasser gemacht, da mans kochen, coliren, exprimiren, filtriren und endlich bis zur dicken Extract-Consistentz evaporiren soll, wiewohl hinten drein wiederum was unnöthiges dabey gesetzet ist, nehmlich daß man beym evaporiren etwas Spiritus Vini optimi addiren soll: Ich möchte wissen, zu was Ende, indem es in evaporiren so gleich wieder verrauchet, absonderlich, da es noch nicht die Consistentz erlanget hat. Es ist im übrigen die Extractio mit Wasser recht gut, nur muß man das Kochen und das viele Wasser nicht vergessen oder in den Wind schlagen.

EXTRACTUM COLOCYNTHIDIS.

§. 20.

EXTRACTUM TROCHISCORUM ALHANDAL

In diesem Dispensatorio stehet auch ein EXTRACTUM TROCHISCORUM ALHANDAL; Ich halte aber diß gantze Extractum vor abgeschmackt und unnöthig, weilen ungewisse Schmieralien von dem zugesetzten Gummi dazu kommen; Ferner weilen Wasser und Spiritus Vini tartarisatus vielleicht nach ANGELI SALÆ Angeben pro Menstruo soll genommen werden, da man nicht weiß, ob man ein Extractum aquosum oder resinosum oder medium, ein Extractum Colocynthidis oder Bdellii mit kleisterichen Gummi vermischt oder was man hat? En fin! Ich hasse alle dergleichen ungewisse Præparata und Mischmasche, welche Medicos, Apothecker und Patienten betrügen können. Soll ich einen Spiritum Vini tartarisatum nehmen, wozu dienet das Wasser? Und soll ich Wasser nehmen, weßhalben muß der Spiritus Vini tartarisatus seyn? Gewiß einfältige Vorschrifften. Das beste ist, daß man im Dispensatorio die Apothecker davon dispensiret, und solche nur auf das ordinaire Extractum aquosum weiset, als welches simple Extractum freylich viel gewisser ist.

§. 21.

EXTRACTUM COLOCYNTHIDIS RESINOSUM.

Man kan von Coloquinten auch ein EXTRACTUM RESINOSUM machen, wenn ich zuerste Spiritum Vini rectificatum, an statt Wassers, employire; Ferner ein Extractum vinosum, wenn nehmlich statt Wassers oder Spiritus Vini, Wein pro Menstruo genommen und damit die Extraction verrichtet wird.

§. 22.

EXTRACTUM RESINOSUM SECUNDUM COLOCYNTHYDIS.

Einige loben auch das EXTRACTUM RESINOSUM SECUNDUM, welches erhalten wird, wenn ich zuerste mit Wasser die Extraction gemachet, und alsdenn auf das getrucknete Ueberbleibsal erst Spiritum Vini giesse und solches Marck damit extrahire.

§. 23.

Welcher gestalt ein noch gelinderes Extractum Colocynthidis resinosum zu machen.

Wollte man noch ein gelinderes EXTRACTUM COLOCYNTHIDIS RESINOSUM haben, so müsten oberwehnter massen die Coloquinten zuerste praff mit Wasser ausgekochet, das colirte und exprimirte etwa zur starcken Honig-Dicke inspissiret, und

von

von diesem Extracto hernach erst mit Spiritu Vini das subtil-resinöse extrahiret, endlich das Menstruum wieder davon befreyet und das separirte zur behörigen Consistenz angedicket werden, ob es wohl nicht allzureiche Ausbeute geben dürffte.

§. 24.

TROCHISCI ALHANDAL und EXTRACTUM COLOCYNTHIDIS sind noch heute zu Tage die allergebräuchlichste Præparata vor allen übrigen. Und da die Trochisci gar nicht in FORMA TROCHISCORUM, zu irgend einer Sache in der Welt gebrauchet werden, so sehe ich auch nicht die geringste Motive, weßwegen man sie von neuen anstossen und aus der inspissirten Pulpa Trochiscos formiren soll. Allhier in der Königlichen Hoff-Apothecken lasse ich die Pulpam bloß pulverisiren, so ist es zum receptiren und andern dispensiren jederzeit fertig und besser geschickt, als die Trochisci, so bey jedem Gran, neue pulverisir-Arbeit von nöthen haben.

TROCHISCI ALHANDAL und EXTRACTUM COLOCYNTHIDIS sind die allergebräuchlichste Præparata.

§. 25.

Nechst diesen Dingen ist auch hin und wieder der SPIRITUS VITÆ AUREUS RULANDI in Gebrauch. Man hat zwar dessen zweyerley; Aber es ist keiner kein Spiritus von Rechtswegen, sondern jeglicher, wenn nicht eine ESSENZ, wenigstens eine Tinctur zu nennen, wie sie dann an einigen Orten auch würcklich Tincturæ Trochiscorum Alhandal geheissen werden.

Von dem Spiritu Vitæ aureo RULANDI.

§. 26.

Der im Dispensatorio aufgezeichnete SPIRITUS VITÆ AUREUS RULANDI möchte ESSENTIA vel TINCTURA TROCHISCORUM ALHANDAL COMPOSITA heissen, weilen er nur aus zwey Drachmis Trochiscorum Alhandal, hingegen noch dabey aus zwey Untzen Diacarthami ARNOLDI de Villa nova bestehet, als welche mit so viel, daß es etwa vier Finger hoch drüber stehet, nicht allzustarck rectificirtem Spiritu Vini Hispanici aut Rhenani, digerendo sollen extrahiret und endlich wie eine Essentz coliret, exprimiret und filtriret werden.

SPIRITUS VITÆ AUREUS RULANDI mit Hinzukommung des Diacarthami.

§. 27.

Dagegen wird auch ein SPIRITUS VITÆ AUREUS RULANDI ohne Hinzukommung des Diacarthami, also nur gantz allein von Tro-

SPIRITUS VITÆ AUREUS RULANDI

ohne Hinzukommung des Diacarthami.

Trochiſcis Alhandal und Spiritu Vini extrahendo gemacht, welche dann füglich TINCTURA VEL ESSENTIA TROCHISCORUM ALHANDAL ſimplex oder auch nur TINCTURA COLOCYNTHIDIS könnte geheiſſen werden. Weßwegen Spiritus? Aus was Urſachen Spiritus VITÆ und wiederum dann noch dazu aureus? Das letzte vermuthlich, weil die Tinctura gelblicht ausſiehet, aber dann müſten viele gelbe und manchmahl heßliche Dinge in der Welt gülden heiſſen, wann die gelbe Farbe allemahl den Gold-Titul zu haben verdienete. Der Beynahmen VITÆ ſollte mich endlich nicht mehr befremden, indem es ſcheinet, daß unſere liebe Vorfahren faſt alle dergleichen Medicamenta, welche entweder gefährlich ſeyn oder doch, wenn ſie ja nutzen ſollen, mit Bedacht und gemäßigter Doſi, damit ſie nicht eher das Leben nehmen, als erhalten, müſſen gebrauchet werden, mit ſolchem herrlich klingenden Nahmen beleget haben, Z. E. Gratia Dei, Theriaca cœleſtis & benedicta, Aurum Vitæ, Pilulæ IMMANUELIS und ſo auch unſer Spiritus Vitæ, dahin ſelbſt Balſamus & Aqua Vitæ, auf gewiſſe Weiſe mag gerechnet werden.

§. 28.

OLEUM DIACOLOCYNTHIDIS.

OLEUM DIACOLOCYNTHIDIS, ſo in der Pharmacopæa Auguſtana und anderwärts mehr beſchrieben ſtehet, iſt nicht mehr oder doch nur an wenigen Orten uſual. Die alten brauchten es ſtarck wieder die Würmer und zwar äuſſerlich, ſo daß ein gewiſſer Medicus ſaget, der Coloquinten-Apffel wäre der allerſtärckſte, ja ein recht hefftig erzürnter Feind der Würmer, welches ich der Erfahrung ſtarcker Practicorum überlaſſe, ob ich gleichwohl meinen Zweiffel nicht bergen kan; Denn wäre es ein ſolch ſouverain Remedium, ſo würde man ja dergleichen gar offte noch benöthigtes Medicament, da es ohnedem nur externè, alſo um ſo viel weniger etwas zu risquiren gebrauchet könnte werden, nicht ſo ſehr in Decadence kommen laſſen, noch gar abdancken, wie es doch das Anſehen hat, weil es nicht mehr verlanget wird.

§. 29.

Von den übrigen Præparatis.

Alle übrige Præparata, als Pillen-Maſſen, Electuaria, Confectiones, Extracta compoſita, &c. wo die Coloquinten oder Tro-

chiſci

chisci Alhandal hinzu kommen, anzuführen, habe ich schon gesaget, wäre zu weitläufftig und meritiret auch nicht, daß wir uns dabey aufhalten.

Das zehende Capitel.

DE CONSOLIDA MAIORI, oder von der Wallwurtzel.

§. 1.

Unter denen von mir beliebten gebräuchlichen vegetabilischen Materien folget nach der Alphabetischen Ordnung vorjetzo die CONSOLIDA MAJOR, als worunter in Apothecken eigentlich nur die Wurtzel davon verstanden wird, und welche auch eben pro subjecto aut, si mavis objecto, angesehen werden soll.

Was in Apothecken unter der Benennung dieser Pflantze verstanden wird.

§. 2.

Ich finde nicht nöthig erst die gebräuchliche verschiedene andere, unter diesem Nahmen, in den Officinen vorkommende SPECIES CONSOLIDÆ anzuführen oder zugleich zu erklären, was Consolida regalis, saracenica & media sey, einmahl, weil solches ohnedem bewust, vors andere, weil sie auch ausführlich von den Authoribus botanicis abgehandelt oder expliciret werden, und dann vors dritte, weil ich zum voraus declariret, daß ich von der Consolida MAIORI oder vielmehr von deren Wurtzel handeln will, als wodurch es sich von selbst zeiget, was vor eine ich intendire, zumahl, da der andern Specierum Wurtzeln gar nicht officinal sind; Demnach lasse ich auch alle übrige vor dißmahl unberührt, ohne das geringste darauf ferner zu reflectiren.

Von den gebräuchlichen Speciebus Consolidæ.

§. 3.

Verschiedene Benennungen dieser Pflantze.

Da nun einige Botanographi die **Pflantze**, davon unser vorzunehmendes Subjectum, die Wurtzel herkommt, auch Symphytum geheissen, so wird auch daher die Wurtzel selbst in den Apothecken und auf Recepten eben sowohl RADIX SYMPHYTI, als RADIX CONSOLIDÆ MAJORIS genennet, und zwar heute zu Tage an den meisten Orten eher noch PREFERABLEMENT, aus Ursachen, weilen die neuere Botanici, TOURNEFORT, BOERHAVE und alle andere die Benennung von Symphyto dem Worte Consolida vorsetzen, wie es dann CASPARUS BAUHINUS und so fast alle moderne Authores SYMPHYTUM CONSOLIDA MAJOR, FLORE PURPUREO, QUÆ MAS tituliren. JOHANNES BAUHINUS heisset die Pflantze mit wenigen Worten Symphytum magnum, und so deßgleichen DODONÆUS, LONICERUS sagt nur gar allein Symphytum. CORDUS nennet es Symphytum alterum. Es ist Symphytum majus, vulgare PARCKINSONI. Symphytum Alum & Alus LOBELII. Symphytum majus & Consolida major CORDI Hist., CAMERARII, MATTHIOLI, CASTORIS & TABERNÆMONTANI Symphytum majus, flore purpureo Hort. Eyst. Consolida major wird es von TRAGO, BRUNFELSIO & GERARDO genannt. Sie wird auch wohl Consolida schlechthin, von einigen Confirma major, Innula rustica, Osteocollon, Solidago & Consolidago geheissen.

§. 4.

Deutsche Benennungen der Pflantze.

Im **Deutschen** haben die Nahmensgeber mehr auf den Gebrauch der Wurtzel Reflexion gemacht, dahero die Pflantze Wallwurtz, Schwartzwurtz, Schmeerwurtz, Lotwurtz, Schmaltzwurtz, Schantzwurtz, Heilwurtz und Beinwurtz geheissen; Von etlichen wenigen Urhebern ist sie Beinwell, Großwaldmeister und Eselsohren getauffet worden.

§. 5.

Erklärung verschiedener Benennungen.

SYMPHYTUM oder Σύμφυτον **kommt** vom Griechischen συμφῦν simul nasci oder von σὺν cum & φύω adnascor vel connascor anwachsen, **zusammen-wachsen** her, weil die Wurtzel Facultatem conglutinan-

tinandi hat, ja weil die Alten gar geglaubet, daß, wenn man zerschnitten Fleisch in einen Topff und dabey etwas von der Radice Symphyti thäte, Wasser hinzugösse und es kochte, solche die Krafft hätte, daß die Stücken Fleisch wieder zusammen wüchsen, gleichwie solches noch immer in den sogenannten Kunst-Büchern überschrieben stehet, dahero sie es mit dem Nahmen von adnascor, connascor vel simul nascor beleget. Der Nahme CONSOLIDA aber und so auch SOLIDAGO kommt von solido feste gantz, oder dem verbo CONSOLIDARE her, welches, wie bekannt feste oder gantz-machen, befestigen, zurechte bringen, zusammen machen heist, und deßhalb dieser Pflantze gegeben worden, weil die Wurtzel ein CONSOLIDANS fracturas ossium & vulnera ist, auch virtutem incrassantem, conglutinantem & sanguinem sistentem hat.

§. 6.

Beschreibung des Gewächses.

Das gantze Gewächse ist inländisch und bekannt, so daß ich nicht nöthig habe, mich mit dessen Beschreibung aufzuhalten: Es wächset auf Wiesen und andern grasichten Oertern, auch in Gärten, jedoch gemeiniglich an feuchten Oertern, blühet im Majo & Junio: Die **allergewöhnlichste** Species hat **purpur-farbene Blumen** und wird Mas genennet, davon im DODONÆO und Hort. Eyst. die natürlichste Kupffer-Stiche zu sehen: Nechst dieser ist eine Species Symphyti mit **weissen** Blumen, so Fœmina geheissen wird; Jedoch bleiben wir bey der ersten Specie, scil. flore purpureo. Und da selbige Blume monopetalos, infundibuliformis quasi campaniformis ist, so gehöret die gantze Pflantze, nach botanischer Rangirung, in TOURNEFORTS **zweyte Classe**.

§. 7.

Von den officinalen Theilen dieser Pflantze.

An einigen Orten gebrauchen sie zwar auch die Folia & Flores, allein es ist doch überhaupt nur die Wurtzel recht officinal und von den Foliis atque Floribus kein sonderlicher Effect bekannt, dahero es mehr vor überflüßige Versuche, als gründlich nützliche Anwendungen zu halten.

§. 8.

Von der Colligirung der Wurtzel.

Die **Wurtzel** soll des Frühjahres im Martio oder Aprili, vor dem Ausschlagen, einige rathen im voll Monden, **colligiret**, gesaubert, getrucknet und aufgehoben werden.

§. 9.

Beschaffenheit und Eigenschaften der Wurtzel.

Sie ist etwa eines Daumens dick, auswendig schwartz, inwendig weiß, hat keinen Geruch und Geschmack ausser etwas süßlich und schleimicht schmeckend, und ist eben das Mucilaginosum die gröste und vorzügliche Eigenschafft derselben, dahero sie nicht nur unter die incrassantia & consolidantia, sondern auch unter die acrimoniam humorům obtundentia überhaupt aber unter die VULNERARIA gerechnet wird, wie sie denn mehr vor ein Subjectum chirurgicum als medicum, **oder mehr zum äusserlichen Gebrauch**, als innerlichen Nutzen destiniret mag angesehen werden.

§. 10.

Von den Præparatis dieser Wurtzel.

Jedoch wird sie von vielen auch **innerlich** gebrauchet: Man macht sie frisch mit Zucker ein und verwahret sie in Apothecken unter dem Nahmen von CONDITO RADICIS SYMPHYTI, an den meisten Orten wird auch ein Syrupus Symphyti und zwar der Syrupus de Symphyto FERNELII gemacht und aufgehoben, wiederum verfertigen sie an etlichen Orten eine CONSERVAM FLORUM auch wohl CONSERVAM RADICIS. Man destillirt auch hin und wieder die Aquam Symphyti è toto, nehmlich aus frischen Blättern, Blumen und Wurtzeln zusammen; Allein es bedeutet alles nichts. Viele machen mit braun Bier und der Wurtzel ein DECOCTUM und geben es in SPUTO SANGVINIS ein. Die Engelländer gebrauchen es in FLUORE ALBO. Vor diesem hatte QUERCETANUS auch ein so genanntes Extractum sanguineum, so aber heute zu Tage gar nicht mehr gebrauchet wird, um so vielweniger das OLEUM EMPYREVMATICUM Radicis Symphyti siccatæ, als welches sie innerlich und äusserlich employren, absonderlich in Herniis. Einige bedienen sich des EXTRACTI SPIRITUOSI SECUNDI, andere aber extrahiren erst mit Wasser die Mucilaginem, solche inspissiren sie, und das inspissatum extrahiren sie alsdenn erst mit Spiritu Vini rectificato um das letztere, vom Spiritu Vini befreyete, Extractum zu gebrauchen.

§. 11.

Von dem chirurgischen Gebrauch der Wurtzel.

Ausser verschiedenen andern Chirurgischen Gebrauch, wird die Wurtzel öffters bald auf diese bald auf jene Manier, so wohl in FORMA PULVERIS, als auch MOCILAGINIS unter CATAPLASMATA, UNGUENTA, EMPLASTRA, &c. in HERNIIS, in PODAGRA und allerhand Dingen mehr, so gar auch in SOPHISTICATIONE VIRGINITATIS gebrauchet. Im Podagra zerstossen einige die frische succulente Wurtzeln und appliciren sie in Leinewand gethan. In INEPTA VENÆ SECTIONE appliciren verschiedene Pulverem Radicis Symphyti mit rothen Weine in forma Cataplasmatis. ZWOELFFER hat in seiner Pharmacopæa Regia ein Cataplasma ad rupturas vel Hernias, so er CATAPLASMA INSIGNE AD ENTEROCELEN heisset und davon einige viel Wercks machen. Der alte Herr Hoffmann, der über den SCHROEDERUM commentiret, hat auch ein UNGUENTUM in HERNIA pag. 555. beschrieben, so er auch sehr rühmet. Monf. TOURNEFORT hat frische Radices Symphyti majoris zerstossen, und solche mit etwas Olei fœtidi Symphyti vermischt in PODAGRA appliciret; Und so wird die Wurtzel von andern auf noch andere Art mehr gebrauchet: Ich überlasse solches alles judiciösen und vernünfftigen Medicis und Chirurgis, und will nur dieses den Anfängern zum besten oder zur Nachricht gesaget haben, daß sie sich bey allem innerlichen Gebrauche dennoch wohl damit in acht nehmen; Selbst bey der äusserlichen Application im PODAGRA gehöret grosse Vorsichtigkeit und Bescheidenheit dazu, damit es nicht repelliret und ein noch grösserers oder gefährlichers Uebel, dann das Podagra selbst, dadurch verursachet werde.

§. 12.

Monf. LEMERY Meynung von den Bestand-Theilen des Symphyti.

Auch bey dieser Wurtzel hat sich Monf. LEMERY sehr bloß gegeben, daß er die Vegetabilia entweder gar nicht untersuchet, sondern nur muthmaßlich beschrieben, oder aber daß er sie durchgehends, ohne Unterscheid, in die Retorte geschmissen, ruiniret, destruiret, verbrannt und zerrüttet, dabenebst aber doch die, auf solche Art erhaltene Producta vor Educta ausgegeben oder dafür gehalten, als wären sie also von Natur darinnen, welches gewiß eines

von den grösten Fehlern ist, den die meisten Chymici und Medici, nicht nur in Franckreich und Italien, sondern auch in Engeland, Holland, Deutschland ich mag sagen in der gantzen Welt bißher begangen, wodurch die brafesten Männer und gelahrteste Personen sich vergangen, insonderheit, da sie hernach aus diesen Productis ihre Schlüsse formiret, und die dazu gebrauchte vegetabilische Stücke ad Praxin medicam gar vielfältig darnach beurtheilet, da doch dergleichen Dinge niemahlen in solchen Stande adhibiret werden, und in natürlichem Zustande hingegen gantz anders beschaffen sind. Gedachter LEMERY sagt: Das Symphytum hätte **viel Oel**, welches jedoch **kein Mensch erweisen kan** noch glauben wird. Um uns aber hiebey nicht aufzuhalten, so dienet zur freundlichen Nachricht, daß die natürliche Mixtio Partium constitutivarum der Schwartz-Wurtzel oder unsers Subjecti folgender massen beschaffen.

§. 14.

Woraus die Schwartz-wurtzel würcklich bestehet.

Sie bestehet aus drey Theilen **mucilaginösen** Wesen, etwas weniges **resinösen** und fast einen Theil unauflößlichen **terrestrischen** Ingredientis. Zum Exempel aus zwey Untzen Radicis Consolidæ maioris siccatæ bekommt man eine und eine halbe Untze Extracti aquosi s. Mucilaginosi primi, eine halbe Untze und etliche Granchen Residui, nachdem man vorher mit dem Spiritu Vini rectificatissimo noch acht Gran Extracti resinosi secundi davon geschieden, so daß allhier das Superpondium dem bey dem ersten Extract noch involvirten wenigen Wasser zuzuschreiben stehet, wiewohl bey diesem Extracto primo mucilaginoso allerdings auch einige Partes resinosæ mit abgenommen worden, welches daraus erhellet, weil ich solche nachgehends noch habe separiren können: Ich habe nehmlich solch Extractum mucilaginosum genommen und wohl getrucknet, biß man es pulverisiren konnte, davon nahm ich zwey Drachmas und extrahirete sie völlig mit Spiritu Vini rectificatissimo, so erhielte ich eine Drachmam Extracti resinosi und das Residuum wog bey nahe vier Scrupel, so daß in dem Extracto fast ein Scrupel spirituöse

Thei-

Theile verwickelt blieben: Hierbey ist es artig, daß der Spiritus Vini gleichwohl diß Pulver nicht solvirete oder wieder zusammen in eine Massa brachte, sondern brüchig und zertheilt unterhielt, so daß es sich nach der Extraction wieder leichte inspissiren ließ, wiewohl solches Residuum, als nunmehrige reine Mucilago, auf der Zunge ziemlich klebricht und zähe war.

§. 14.

Extractions-Arbeiten der Wallwurtzel.

Extrahiret man zwey Untzen trockene Wallwurtzel zuerste mit Spiritu Vini rectificatissimo, so bekommt man eine halbe Untze Extracti resinosi primi, und wenn die Remanenz ferner mit Wasser enerviret wird, neun Drachmas Extracti aquosi vel mucilaginosi secundi, das Residuum wog aber ebenfalls so viel, wie das andere, nehmlich etliche Gran mehr als eine halbe Untze.

§. 15.

Vom Oleo essentiali.

Vom Oleo essentiali findet man nicht die geringste Spur; Es hat auch der Spiritus Vini abstractus weder andern Geruch, noch andern Geschmack. Das destillirte Wasser stincket zwar etwas, aber doch nicht ölicht oder also, daß man etwas besonders daraus judiciren könnte.

§. 16.

Compositiones dazu die Consolida major kommt.

Im Dispensatorio sind auch einige Compositiones, da die Consolida major dazu kommt, als Ungventum viride porabile & contra Rupturas, Emplastrum de Pelle arietina, Essentia vulneraria, Aqua travmatica, antiphthysica, sclopetaria vel vulneraria, Syrupus de Symphyto FERNELII & Electuarium contra phthysin; Allein es wird wohl bey den destillirten Wässern vergeblich angewand seyn. Es bleibt dabey, daß das vornehmste Artzneyische, dazu hauptsächlich in Chirurgicis, etwa noch die Mucilago Radicis Symphyti, und alle übrige Anwendung dieses Subjecti von keiner gründlichen und zuverläßigen Consideration ist; Wie aber die Mucilago zu machen, ist ohnedem bekannt.

Das

Das eilfte Capitel.

DE CONTRAYERVA,

oder

von der Americanischen Giftwurtzel.

§. 1.

Vorerinnerung.

Das jetzt folgende Subjectum soll eine ausländische Wurtzel die CONTRAYERVA seyn. Nach meiner Gewohnheit wollen wir vorhero erst in etwas das Gewächse, davon diese Wurtzel herkommet, betrachten, absonderlich, da man in den meisten Büchern keine hinlängliche Nachricht davon findet und selbiges nur an einem eintzigen Orte oder in einem eintzigen Buche, welches dazu nicht in gar vielerley Leute Hände ist, einiger massen beschrieben stehet.

§. 2.

Verschiedener Schrifftsteller Meynung, was das Gewächse sey, davon diese Wurtzel herkommt.

Verschiedene Authores haben es vor eine Speciem Cyperi ausgegeben, zum Exempel CASPARUS BAUHINUS nennet es Cyperus longus, inodorus, Peruanus pag 14. seines Pinacis und setzt hiebey Clusii & Tabernæmontani Characteres, nehmlich daß diese Species Drakena Radix Clusii und Tabernæmontani Bezoardica Radix wäre; hernach setzt er noch eine andere Speciem, die er Cyperum longum odorum Peruanum nennet, dabey er Monardi und Lugdunensis Characteres beyfüget, nehmlich daß diß Radix Contrayerva Monardi und Radix Contra venena Lugdunensis sey, woraus erhellet, daß er zwischen Drakenam & Contrayervam einen Unterscheid oder zweyerley Species machet, welches doch alle andere Authores nicht gethan. AMMANUS in Charactere Plantarum sagt, die Pflantze sey eine Species ANTHORÆ, allein das schlim-

schlimmeste ist, er beruffet sich wieder auf Ambrosinum und à Turre. SIMON PAULI meynet nicht allein, daß die Radix Contrayervæ mit unserer Radice Caryophyllatæ überein käme, sondern in seiner zweyten Classe pag. 40. sagt er ausdrücklich, daß es eine Species Caryophyllatæ sey. Allein es dienet zur Nachricht, daß es eigentlich eine GRANADILLA oder CLEMATIS, eine Species von Flos Passionis ist. MORISON tituliret solche Pflantze CLEMATIS PASSIONALIS, FOLIO BIFIDO. Von HERMANNO wird sie genennet Clematis Passionalis Peruviana, folio bifido. Es ist Contrayerva Hispanorum sive Drakena Radix PARCKINSONI. Coanenepilli sive Contrayerva HERNANDEZ, als von dem sie auch noch Cocuapatli und Hecelematzi genennet wird, wie sie von den Indianern und verschiedenen Einwohnern, auch noch andere Nahmens hat, Doso und Dusu, Gosol, Samlay und Scabatchau geheissen wird. Einige nennen sie Flori Passionis sive Granadillæ affinis, Radix Bezoardica, Radix Alexipharmaca, Radix Yerva, Radix Peruviana, Radix venenis adversans, und was dergleichen mehr vor Nahmen sind. Im Deutschen wird es West-Indische oder Americanische Gifft-Wurtzel geheissen. Wir wollen uns mit dem eintzigen Nahmen oder Character behelffen, daß es GRANADILLA SIVE CLEMATIS PASSIONALIS PERUVIANA, FOLIO BIFIDO sey, dahero gehöret diese Pflantze in TOURNEFORTS sechste Classe. Ich finde nur in zwey Büchern die Abbildung davon, nehmlich in HERNANDEZ Historia vel Thesauro und im MORISON, dagegen finde ich nirgends etwas hinlängliches beschrieben, ausser in jetzt erwehnten HERNANDEZ, das meiste aber in dem eintzigen MUNTING. Dieser mehr Gärtnerische als Philo-Botanische Author hat 1652. etwas Saamen von der Contrayerva aus America bekommen, solchen in Regen-Wasser mit etwas Salpeter versehen eingeweichet, das Glaß erstlich auf frischen Pferde-Mist, hernach gar auf einen Ofen in gelinde Sand Digestion gesetzet, biß er gesehen, daß der Saamen geqvollen und angefangen zu bersten, darauf hat er ihn in einen Topff mit Erde gethan und immer warm unterhalten, wie er die gantze Cultur ferner ausführlich beschreibet, so daß er es so weit gebracht, daß es Blätter und Blu-

Blumen getragen, aber nicht biß zum Saamen gekommen, indem die Blumen gar balde wieder vergangen. Er hat verschiedenen fremden Pflantzen, nach dem Ansehen, holländische Nahmen, also auch diesem Gewächse, wegen seiner besondern Blätter, den Nahmen gegeben WINDEND PAERDS HOEFYZER, so er aber im lateinschen FERRUM EQUINUM VOLUBILE geheissen, welches als ein grosser botanischer Fehler angemercket wird, indem Ferrum Equinum ein gantz ander genus Plantæ ist; volubile oder windend hat er es genennet, weil es sich anwindet, wie ein Convolvulus oder andere Planta volubilis; den Haupt-Nahmen Ferrum equinum, Paerts Hoefyzer oder Pferde Huff-Eisen aber hat es von dem Ansehen der Blätter bekommen, weil solche einigermassen die Form eines Huff-Eisens vorstellen, keinesweges aber ein Hertz, wie LEMERY abermahls irrig fürgiebt. Gedachter Munting beschreibt übrigens das Gewächse also: Es hätte überaus ungerade **Wurtzeln** voller Stückchen und kleinen Knötchen oder neben Stücken, mit verschiedenen an den Seiten noch auswachsenden zaserichten Würtzelchens: Sie hätten ohngefehr die Dicke eines Fingers, wiewohl bald mehr bald weniger, von aussen wären sie bräunlich von Farbe, und von innen weiß mit vielen grauen Adern, als Marmor durchwirckt: Sie hätten einen gar angenehmen und lieblichen Geruch. Aus solcher Wurtzel kämen sehr schöne sehenswerthe **Blätter** herfür, die ohngefehr ein Finger-Glied lang und einen Finger breit wären: In der Mitten wären sie gleichsam ausgeschnitten, so daß sie schienen in zwey mit rundlich-oberwärts zugehenden stumpffen Spitzen versehene Theile zertheilet zu seyn, jedoch wären sie hinterwärts beysammen, kurtz zu sagen! jedes Blat repräsentirte ein Huff-Eisen. Das Blat hätte auch recht durchlauffende Adern und Quer-Adern und da es am breitesten, befänden sich 3 gelbe Flecke im Triangul, die gleichsam 3 Nägel im Huff-Eisen vorstelleten: Die Blätter hätten eine schöne grüne Farbe oberwärts, unterwärts aber etwas blässere, sie wären von zarter Art und stünden auf kurtzen Stielchen. Die **Blume** wäre rund, und wenn sie aufgeblühet, in der Peripherie mit vielen weissen Petalis versehen, die aber nach dem inwendigen zu, **gantz bunt und von man-**

cher-

cherley Farbe fielen; aus der Mitten kämen verschiedene stamina, ziemlich herfürragende, heraus. Und da die Blume bald vergangen, also kein Saame zum Vorschein gekommen, so hat er solchen auch nicht beschreiben können; Hingegen hat er noch verschiedenes von der Cultivirung, Pfleg und Wartung solcher Pflantze angeführet. HERNANDEZ hat auch die Pflantze, wiewohl gantz kurtz, beschrieben, und gedencket dabey, daß sie schwärtzlich-Castanien farbichte Beeren bekäme: Er führet auch die CAPREOLOS an, hat auch allerhand Partes Plantæ bey seinem Holtz- oder Kupfer-Stiche.

§. 3.

Es wächset hauptsächlich in den Spanischen West-Indien im Lande Peru und Mexico in Charcas, Tonsaglia und den Xochitlanischen Gegenden, ist demnach eine Americanische Pflantze.

Wo es hauptsächlich wächset.

§. 4.

Nachdencklich ist es, wenn den gedruckten Nachrichten deßhalb zu glauben, daß die Blätter gifftig, die Wurtzel hingegen Antidotalisch oder Gegengifftig, und das Gifft wieder heilend seyn; Denn es wird gesagt, die Indianer presten den SUCCUM von den Blättern aus, benetzten und vergiften ihre Pfeile damit, mit welchen sie allerhand eßbare wilde Thiere schiessen wollten. Hernach machten sie aus den Wurtzeln ein Decoctum und wüschen damit wieder etliche Tage hinter einander die Blessuren, oder Oerter, da sie es mit den Pfeilen verwundet, sauber aus, ehe sie es åssen, so schadete es niemand.

Nachdenckliche Eigenschaften der Blätter und Wurtzel.

§. 5.

Dem sey nun, wie ihm wolle, so haben wenigstens die Spanier hievon Gelegenheit genommen, die Wurtzel CONTRAYERVA zu benennen, welches im Spanischen so viel, als Contra venenum, Antidotum, Alexipharmacum, venenis adversans oder wieder Gifft dienend, heisset.

Von der Benennung Contrayerva.

§. 6.

DRAKENA oder Radix Drakena aber ist es vom CLUSIO

Von der Benennung Drakena.

deßhalb benahmet worden, weil CLUSIUS solche Wurtzel zuerst von FRANCISCO DRAKE, als eine Rarität, bekommen, der sie, da er die gantze Welt umschiffet, beständig, als eine Drogue vor böse Lufft und allerhand Anfälle, soll bey sich geführet und groß Wercks davon gemacht haben.

§. 7.

Beschaffenheit der Wurtzel, wie sie in dem aufgetrockneten Stande vorkommt.

So, wie sie nun, durch den Handel über Spanien, Engelland, Holland und weiter, in dem aufgetrucknetem Stande vorkommt, ist solche Wurtzel gemeiniglich eines Gliedes, mehr oder weniger lang, eines kleinen Fingers dicke und selten dicker, manchmahl klumpicht beysammen, überhaupt nicht allzufleißig gesaubert, mit holtzicht-stenglichten Stücken dransitzend, an einem Ende auch wohl dicker, als am andern, sehr ungerade, höckericht, knoticht, zasericht, überaus harte und feste, so daß sie beynahe von hornichter Textur, auswendig röthlich-braun, und inwendig etwas weißlich oder grünlich, schmeckt etwas adstringirend, nicht sonderlich scharff, hat einen sonderlichen Nachschmack und riecht etwas, wiewohl wenig, aromatisch.

§. 8.

Von verschiedenen Substituten dieser Wurtzel.

Sie ist öffters in ziemlich hohen Preise und nur noch vor wenig Jahren biß 8 Rthlr. das Pfund zu stehen gekommen; manchmahl besonders zu Kriegs-Zeiten mit Spanien, hat man sie vor Geld nicht haben können, dahero dann von einigen Medicis allerhand SUBSTITUTEN, zu solche Præparata & Compositiones, dazu die Radix Contrayervæ soll genommen werden, angegeben und erlaubet worden; Einige wollen, an deren statt, RADICES CARYOPHYLLATÆ, andere RADICES ZEDOARIÆ, andere RADICES CYPERI, andere RADICES VINCETOXICI vel HIRUNDINARIÆ, und noch andere RADICES VINCETOXICI ET RADICES ZEDOARIÆ ANA vermischt substituiret oder genommen haben wissen. Ja es wird in Franckreich gar viel RADIX VINCETOXICI unter dem Nahmen von RADICE CONTRAYERVÆ ALBÆ verkauffet auch würcklich verbrauchet, wie sie solches in ihren Büchern selbst zugestehen.

§. 9.

§. 9.

Man soll solche Radices Contrayervæ wählen, (wenn sie anderst zu haben sind) welche nicht leichte und nicht wurmstichig, hingegen noch ziemlich frisch und dichte sind, dabey einiger massen aromatisch riechen und schmecken.

Was für Radices Contrayervæ man wählen soll.

§. 10.

Dem Effect nach, wird die Wurtzel unter die ALEXIPHARMACA & SUDORIFERA gezehlet, dahero sie auch von langen Zeiten her unter allerhand Antipestilentialia, Bezoardica, Sudorifera & Alexipharmaca verordnet, zum Theil auch unter hitzige Antifebrilia genommen worden, wiewohl der in Praxi medica erfahrne Herr Doctor JUNCKER solche ziemlich wiederräth, aus Ursachen, weil sie das Geblüte allzuhefftig commovirete, weßwegen man sie lieber bey sichern Alexipharmacis gar nicht mit untermischen, sondern weglassen, und dagegen blandiora choisiren sollte. Vermöge unsers Dispensatorii kommt Radix Contrayervæ zum Orvietan, zu Theriacam cœlestem, Aquam Cinnamomi, contra Pestem, zu Essentiam Bezoardicam & Salutis, zu Pulverem mantuanum & Pulverem bezoardicum anglicum, zu Electuarium antifebrile, Tincturam bezoardicam cum Spiritu Cornu Cervi, zu Species liberantes und vielleicht andere Sachen mehr: Und so auch in andern Ländern zu allerhand Compositiones, da die Einfältige, mit altväterischen Principiis eingenommene Medici, bey verschiedenen Kranckheiten, immer auf das so genannte Gifft-austreiben noch verpicht sind, und bey inflammatorischen Maladien mit noch mehr hitzigen Medicamentis dem Patienten gemeiniglich die Seele zugleich mit dem vermeynten Gifft austreiben: Dergleichen Artzneyen heissen, zur unrechter Zeit, mit recht SPECIES LIBERANTES, sie befreyen die Menschen nicht allein von der Kranckheit, sondern auch vom Leben.

Unter welche Medicamente diese Wurtzel dem Effect nach gezehlet wird.

§. 11.

In Engelland wird vorgedachtes PULVIS ANGLICUS BEZOARDICUS, so einige auch Bezoar de Goa heissen, gemeiniglich unter dem Nahmen von LAPIS CONTRAYERVÆ, noch starck gebrauchet: Man hat daselbst zwar verschiedene Compositiones, indessen ist

PULVIS BEZOARDICUS ANGLICUS.

ist doch die gebräuchlichste diese: Man nimmt Cornu Cervi usti, Coralliorum alborum & rubrorum, Margaritarum, Succini albi & Oculorum Cancrorum ana drachmas duas, Radicis Contrayervæ unciam semis, Apicum nigrorum Chelarum Cancrorum marinorum uncias duas, macht alles zu einem impalpablen Pulver, und daraus c. s. q. Gelatinæ Viperarum eine Massam, aus welcher insgemein Magdaleones oder Globuli formiret und die endlich entweder über und über, oder hin und wieder vergüldet werden, nachdem sie vorhero wohl getrucknet und poliret worden.

§. 12.

Von der innerlichen Betrachtung der Radicis Contrayervæ.

Bey der innerlichen Betrachtung unserer Wurtzel kommt mir abermahls des mehr erwehnten Herrn LEMERY irrige Aussage zur Wiederlegung vor die Hand, massen dieser Mann auch von vielem Oleo allhier redet, deßgleichen von Sale volatili, da doch kein vernünfftiger Mensch das geringste von beyden, daß so was natürlicher Weise darinnen sässe, wird erweißlich machen können. Der Herr Doctor JUNCKER spricht: Hæc Radix partium est tenuissimarum calidiorum sulphurearum terreis paucioribus remixtarum; Allein ich finde es auch nicht mit der Experience übereinkommend: Ich weiß von keinen sulphurischen Dingen im gantzen Regno vegetabili, ausser hartzicht und ölichten Theilen, die aber durchaus nicht schweffelicht zu nennen stehen, wenn man einmahl die Sache bey seinem rechten Nahmen nennen und die zur Confusion Anlaß gebende General Terminos vom Sale, Sulphure & Mercurio aus den Augen setzen will; Und die Partes terreæ sind allhier durchaus nicht PAUCIORES, sondern, wo nicht mehr, wenigstens zur Hälffte, in der Proportion zugegen, dahero sie in einer solchen Quantität nicht pauciores können genennet werden.

§. 13.

Was für Theile in der Mixtion dieser Wurtzel vorhanden sind.

In der MIXTION dieser Wurtzel sind Partes gummosæ vel mucilaginosæ, partes resinosæ, partes terreæ und gewiß auch einige Partes salinæ vorhanden. Die erstern sind dem Gewichte nach zu demonstriren, die letztern aber nicht separatim, wie in denen meisten getruckneten Vegetabilibus, also auch hier nicht darzustellen;

len; Sie sind indessen daraus deutlich gnug zu schliessen, weilen die EXTRACTA **ziemlich scharff** schmecken, auch beyderley Menstrua die Wurtzel, jedoch die wässeriche Dinge ein **gut Theil mehr** extrahiren und solch auf der Zunge **mercklich scharffes** und zum **Theil beissendes Wesen** bey sich führen oder ausziehen.

§. 14.

Bearbeitung der Radicis Contrayervæ.

Wenn ich z. E. eine Untze pulverisirte Wurtzeln mit Aqua destillata völlig extrahire, so bekomme ich drey Drachmas und einen halben Scrupel EXTRACTI AQUOSI PRIMI, so ziemlich scharff schmecket. Von dem getruckneten Remanente erhalte ich, vermittelst Tractation mit Spiritu Vini rectificatissimo, nur sieben Gran EXTRACTI RESINOSI SECUNDI. Und bleiben etwa vier und eine halbe Drachma RESIDUI oder unextrahirliche Theile zurücke. Nehme ich den Spiritum Vini rectificatissimum zuerste, so erhalte ich von einer Untze zerstossener Wurtzeln, nach gäntzlicher Extrahirung, fünff Scrupel und zwey Gran EXTRACTI RESINOSI PRIMI, und hernach mit Wasser von dem zurückgebliebenen, beynahe eine Drachmam EXTRACTI GUMMOSI SECUNDI. Das Residuum wiegt fünff Drachmas und fünff Gran. **Die** DESTILLATA & ABSTRACTA **kommen in keine Consideration.**

§. 15.

Es werden verschiedene Lehren ertheilet.

Aus welchen Arbeiten ich dann folgende **Lehren und Nachrichten** will ertheilet haben:

1) Daß man diese Wurtzel zu keine solche Compositiones und Medicamenta nehme, die da sollen **destilliret werden**, weder zu wässerichte noch spirituöse, weil davon **nichts kräfftiges** übergehet.

2) Daß man von diesem Subjecto so wohl kräfftige **wässeriche**, als kräfftige **spirituöse** Artzneyen als Infusa, Decocta, Extracta, Essentias und dergleichen verfertigen kan.

3) Daß, da einige salinische Theile sich mit extrahiren lassen und solche den piquanten, scharffen und auf der Zunge beissenden Geschmack mit vermehren, man sich mit dem Gebrauche die-

ser Wurtzel oder derer damit gemachten Artzneyen um so viel mehr in Acht zu nehmen habe, um so viel mehr mit den PRAEPARATIS SPIRITUOSIS oder den Essentiis, es sey nun eine pure ESSENTIA CONTRAYERVAE SIMPLEX oder Essentia COMPOSITA alexipharmaca; Dagegen

4) ist noch eher das EXTRACTUM AQUOSUM, weil es Gradu gelinder, und nicht so hitzig, vor den spirituösen Dingen, im Fall man ja ein oder ander Præparatum Contrayervæ gebrauchen wollte, zu **wählen**.

5) Daß man sich nur die Gedancke wegen des **Gifft-austreibens** vergehen lasse, indem kein Mensch einen solchen hiermit curiren wird, der etwa ein oder ander Gifft in den Leib bekommen.

Auf die Auswaschung der Wunden bey den Indianern können wir Europäer gar nicht reflectiren, wenn auch das Factum wahr wäre, daß die Blätter etwas gifftiges hätten, wiewohl bey alle dem noch gar viele Zweiffels-Knoten aufzulösen zurücke bleiben, indem es noch nicht erwiesen, ob die Thiere vom vermeynten Gifft gestorben, oder daß etwas gifftiges in den Blättern sey, massen sie ja von der blossen Verletzung mit den Pfeilen sterben können; Hernach ist die Frage: Woher die Indianer wissen, daß die Wunden gifftig seyn, oder daß das Decoctum Radicum etwas gifftiges wegnähme? Und wenn es wäre, ob es nicht eine blosse Auswaschung mit lauwarmen Wasser auch thäte. Enfin! Diese sämtliche Umstände geben uns nicht die geringste Veranlassung, als wenn die Wurtzel bey innerlichen Einnehmen **wieder den Gifft** dienete. Ich warne vielmehr dafür und sage, daß sie zur **Unzeit und bey hitzigen Kranckheiten eher gifftmäßigen** oder betrübten Effect in hiesigen Gegenden oder Clima verursachen könne. Auf das CONTRA YERVA vel contra Venenum und dergleichen **Nahmen** muß man sich nicht verlassen, so wenig als auf den Mercurium Vitæ und die in Apothecken vorhandene Gratia Dei selbst.

Das

Das zwölfte Capitel
DE CORALLIIS,
oder
von den Corallen.

§. 1.

In diesem Capitel will ich die **Corallen** vornehmen. Unsere alte Vorfahren haben zwar niemahls die Corallen zum vegetabilischen Reiche gerechnet, sondern jederzeit zum minerali schen, aus Ursache, weil sie weder Wurtzel noch Blätter, noch Saamen, noch Frucht hätten, dazu nichts von deren Blumen wusten, ferner weil sie von einer, wo nicht steinicht, doch erdischen Substanz bestehen, wie denn noch wohl einige bis auf heutigen Tag vorhanden, welche sie zum Regnum minerale rechnen und solcher uhralten Meynung beypflichten; Allein es ist mehr, als zu sehr offenbahr, und auch von dem grösten Hauffen in der Welt nunmehr angenommen, daß die Corallen allerdings zum Regnum vegetabile zu rechnen sind, wie man weiter aus meiner Abhandlung vernehmen wird und um welcher willen ich sie auch mit Fug und Recht, ohne das geringste zweiffelhaffte Bedencken, hieher unter die jetzt abhandelnde vegetabilische Subjecta placiret, ja um welches Streites willen ich mir vorgenommen, der Corallen Natural-Historia, etwas mehr, als ich wohl gewohnet, abzuhandeln, indem dergleichen nicht so balde wieder vorkommen möchte. Ich überlasse es übrigens einem jeden, ob er meiner oder einer andern Meynung seyn will? Oder ob er diß Gewächse vor ein Vegetabile oder vor ein Minerale halten will?

Zu welchem Natur-Reich die Corallen gerechnet werden.

§. 2.

Die **Corallen** gehören eigentlich in denjenigen Theil der Botanique, welcher Lithophytologia die Lehre von steinichten Pflan-

In welchem Theil der Botanique die Corallen gehören.

tzen genennet wird, als weßwegen ein Corallen-Gewächse auch Lithodendron, ein steinicht Bäumchen oder eine steinichte Staude, genennet wird.

§. 3.

Von den Arten der Corallen.

Insgemein heist es: **Man habe dreyerley Corallen,** nehmlich

1) rothe,
2) weisse,
3) schwartze,

wie sie dann im Lateinischen, von langen Jahren her, mit dem Worte Corallo benahmet worden; Allein vorjetzo zehlet man nach dem **Tournefortischen** Systema, nur die rothe Coralle eintzig und allein vor das rechte **Corallen**-Genus, die andern beyde hingegen gar nicht, sondern wiederum unter andere Genera in der Lithophytologie.

§. 4.

Welche Corallen in Apothecken im Gebrauch sind.

In Apothecken sind nur die **rothe** und **weisse** Corallen, die schwartze hingegen gar nicht im Gebrauch, sondern werden etwa in Cabinetten und Naturalien-Cammern hin und wieder aufgehoben.

§. 5.

Von der schwartzen Coralle.

Solche **schwartze Corallen**, welche CASPARUS BAUHINUS Corallum nigrum, JOHANNES BAUHINUS Corallium nigrum und DIOSCORIDES Antipathes sive Corallium nigrum geheissen, ist eigentlich, nach TOURNEFORTS Character, Lithophyton nigrum arboreum, wird im Italiänischen Meere, jedoch selten, gefunden, im übrigen aber wie schon gesagt, gar nicht in der Artzney gebrauchet.

§. 6.

Von der weissen Coralle.

Die weisse Coralle ist eigentlich eine Madrepora und kein Genus oder Species von Corallen: CASPARUS BAUHINUS heist es zwar Corallum album. JOHANNES BAUHINUS corallium album oculatum officinarum und ist auch Corallo bianco, fistuloso Imperati; Aber TOURNEFORT und seine Nachfolger rechnen es mit unter das Genus von Madrepora und nennen die officinell-

ficinell-weisse Corallen MADREPORA VULGARIS, ob es wohl nicht zu leugnen, daß wir allerhand Species Madreporæ vor weisse Corallen verkaufft bekommen und in Apothecken gebrauchen.

§. 7.

Und damit man wisse, was CORALLUM, und was auch dagegen MADREPORA sey, so dienet zur Nachricht, daß eine Coralle eigentlich muß dichte und nicht hohle seyn, noch andere regulaire Löcher, etwa an den Tuberculis, oder oben oder unten haben, ob es wohl nicht zu leugnen, daß man auch veritable rothe Corallen mit Löchern findet, welches aber irregulaire Löcher, und gemeiniglich wurmstichige Corallen sind; Alle SPECIES MADREPORÆ hingegen, als worunter die weisse Corallen, so wir in Officinen gebrauchen, zu rechnen, haben Löcher und Höhlen von Natur, dazu einige recht striemichte Löcher. Monf. TOURNEFORT hat zwar etliche weisse Species Coralli mit unter die Corallen gesetzt, allein solches sind nicht unsere officinal-weisse Corallen und sind auch sonsten ungemein rar.

Was Corallum und was Madrepora sey.

§. 8.

Die usualen weissen Corallen, wachsen und kommen meistens aus dem Florentinischen und Sicilianischen Meere: Sie werden entweder in Forma Pulveris bloß zerstossen und gesiebt, oder aber noch auf einem Steine zu viel zarterm Pulver zerrieben, mit Wasser angefeuchtet, wie Rotulæ aufgesetzet und alsdenn unter dem Titul CORALLIA ALBA PRÆPARATA, sonsten aber weiter zu nichts sonderliches gebrauchet, vielweniger zu dergleichen angewandt, als etwa noch die rothe Corallen angewendet werden.

Wo die weissen Corallen wachsen.

§. 9.

Nachdem ich mir aber vorgesetzt, eine Abhandlung von rothen Corallen zu halten, so soll diß was ich von weissen und schwartzen gemeldet, nur so en passant gesagt seyn.

Anmerckung.

§. 10.

Das Corallen-Gewächse ist eine unter dem See-Wasser wachsende Staude, ein solch Genus Plantæ, welches nur mit Aesten bega-

Was das Corallen-Gewächse sey.

begabet und dabey klingend härter und **steinicht** ist, gehöret in TOURNEFORTS siebenzehende Classe.

§. 11.

Benennung des Corallen-Gewächses.

Einige heissen es CORALLUM, andere CORALLIUM, noch andere CORALIUM, die meisten aber CORALLUM, welches vom Griechischen κοράλλιον herkommt, und so viel, als MARIS FILIA aut PUELLA, die Tochter oder das Mädgen des Meeres heisset.

§. 12.

Von der Varietät der rothen Corallen.

Selbst unter denen **rothen Corallen** giebt es wiederum eine **grosse Varietät**, so wohl **wegen der Grösse und Figur**, als auch **wegen der Farbe.** Denn man hat ohne das ordinaire Corallum rubrum, Corallum sub-flavescentis coloris, Corallum rosei coloris, Corallum suave rubens, Corallum fusci coloris, Corallum partim album, partim rubrum, Corallum rubicundissimum und andere Species mehr, wie dann auf unser Königlichen Naturalien-Cammer auch schon vielerley vortreflich schöne Exemplaria zu sehen sind. Man hat kleine und subtile Corallen-Aestlein mittlere und auch sehr grosse lange und dicke Zacken oder so genannte **Corallen-Zincken**, schöne dichte, reine und feste, hingegen auch löcheriche, wurmstichige, unreine und mit allerhand fremden Zeug durchwachsene, dabey brüchige Corallen.

§. 13.

Wo die rothe Corallen wachsen und wie die Fischung geschiehet.

Die meiste rothe **Corallen wachsen** im Florentinischen, Sicilianischen, Sardinischen und Catalonischen Meeren oder in dasigen Gegenden, also um die Insul Corsica, Majorca und Minorca, item auch an einigen Africanischen Küsten bey Tabarque, jedoch sind sie ebenfalls bald an der Grösse bald an der schönen oder schlechten Farbe unterschieden. Man hat an verschiedenen Orten, als in Sardinien zu Arguerell, Boza und bey der Insul Petri, in Sicilien bey Trapano, in Catalonien beym Capo de Quiers, in Africa bey Tabarque und so in Majorca, Minorca, Corsica, auch einigen Florentinisch, Genuesisch, und Frantzösischen Oertern, expresse Corallen-Fischereyen angeleget, da sich gewisse Leute in Compagnie geben, besondere Schiffe deßhalb bauen, nicht nur Boots-

Leute,

Leute, sondern auch Taucher annehmen, und also auf ihre Gefahr, Verlust und Gewinst die Fischerey unternehmen, nachdem die Fischerey selbst nicht allein Lebens gefährlich, sondern die Fischende auch gar leichte in denen dasigen Gewässern sich häuffig aufhaltenden Corsaren in die Hände zu fallen, exponiret sind, ohngeacht sie sich mit ziemlich geschwinde segelnden Schiffen versehen, und dann öffters bey die zwey hundert beysammen sind. Die Fischung geschiehet a l'ordinair von Mense Aprilis an bis in den Julium, und bestehet ohngefehr hierinnen: Man hat hölzerne sehr grosse Creutze, auf deren Mitte eine ziemliche Parthey Bley angebracht, damit sie unter das Wasser sincken können, und an welche Creutze entweder Stücke von festen Netzen oder allerhand zerfaselt zotlichte Taue und Hanffwerck, die Queer und die Länge, oben und unten, um und um, angehangen und gantz confuse dran gemacht werden. Zugleich befinden sich an jedem Creutze zwey feste Tauen, davon einer forne, und der andere hinten am Schiffe befestiget wird. So bald sie an einige solche klippichte Gegenden kommen, allwo sie wissen, daß die Corallen zu wachsen pflegen, sogleich lassen sie, denen Klippen lang ihr Creutze sachtchens in die See hinabfallen, da es sich dann zuträget, wann sie hin und wieder fahren, die Creutze die Queer und die Länge herum schleppen, auch wohl öffters die Taucher hinab lassen, welche ein oder ander Creutz in die Höhlen dirigiren, daß sich die rencontrirende Corallen-Zincken an das Netzwerck oder zotlichte Hanff oder Tauwerck verwickeln, als welches die obenfahrende alsdenn sogleich fühlen, folglich fernere Anstalt zum loßreissen machen können. Wahr ists, daß währenden loßdrücken und aufwinden öffters vieles wieder in die See fället, indessen bekommen sie auch manches absonderlich die schönesten und besten Stücken, wenn nicht durch die Creutze, doch durch Hülfe des Tauchers, wieder. Dagegen an denen Orten gar schlechter Fang ist, allwo sie sich keiner Taucher bedienen oder keine haben können. Das Gefangene wird aus ihrem Zotelwerck heraus gelesen, getrucknet und zuletzt zum Verkauff sortiret, da denn, wie bekannt, die grösten und schönesten Zincken freylich auch am theuresten verkauffet werden, ohngeacht selbige nur zum blossen Ansehen,

und weiter gar zu nichts, es sey nun an sich selbst, zu Auszierung der Cabineeter, oder auch zum drechseln und allerhand davon zu machenden Galanterien employiret werden, der gröste Corallen-Handel geschiehet von Genua und Livorno aus. Die Indianer, welche die Menge von Diamanten und andern kostbaren Steinen, dagegen aber keine rothe Corallen in ihren Gegenden haben, machen ungemein Estim davon und bezahlen die grössere Pieces mit sehr hohem Preise.

§. 14.

In welchen Gegenden die Corallen wachsen.

Die **Corallen wachsen** ordinairement **in solchen Hölen, die gleichsam gewölbet** oder von oberwärts bedecket sind, an solchen Gegenden da das Meer stille, wie in einem Teiche ist, und hat man observiret, daß sie niemahls in einer solchen **Grotte** wachsen, deren Oeffnung nach Mitternacht zugienge, hingegen aber allemahl nach Mittage zu, oder zum wenigsten nach dem Morgen und Abend zu; Aber nach Mitternacht zu nimmer. Sie wachsen auch eher in einer mittelmäßigen, als allzugrossen Tieffe und kommen hierinnen, mit denen andern ausser der See wachsenden Pflantzen oder Vegetabilibus, gar nicht überein, daß, da die andern Vegetabilia a l' ordinair unterwärts befestiget stehen und aufwärts wachsen, diese, die Corallen nehmlich, dagegen gantz contrair im Wachsthum sich bezeigen und gröstentheils, oder wo man deren am häuffigsten findet, oberwärts am Gewölbe oder an der Grotte befestiget seyn, also **von oben hinabwachsen**; also die Aeste nicht stehend, sondern hangend haben; Ob es wohl nicht zu leugnen, daß nicht einige wenige, dann und wann auch untenherum gefunden werden. Die meisten wachsen auch nur drey bis vier Finger hoch, hinabgerechnet.

§. 15.

Von dem Fuß der Corallen.

Der **Fuß der Corallen** oder wo sie oben feste sitzen, hat dieselbige Form, als die Sache, darinn es sich befestiget hat. Und da man öffters, an allerhand Sachen, Corallen dran gewachsen gefunden, item daß die rothe Corallen über andere Sachen, Schwämme, Fucos, Alcyonia, Muscos und dergleichen Marina, ja über Muschel-Schaalen, wie auch sonst fremde in die See gefallene Sachen über-

überhin und drauf wachsen, als wenn gedachte Marina mit rothen Corallen überzogen, oder die Corallen mit solchen Dingen ausgefüllet wären, zu geschweigen, daß man siehet, wie öffters in weissen Corallen, hin und wieder, selbst aus Alcyoniis, Escharis vermiculatis & Madreporis recht schöne rothe Corallen herfür wachsen, so macht es glaubend, daß der **Anfang der Corallen** etwas weiches seyn müsse, nachdem es bald inwendig, bald auswendig die vorgefundene Form angenommen hat; sonsten aber sind sie immerfort gleich durch harte, auch immer einerley roth, sowohl in, als aus dem Wasser, ausgenommen die **Schaale**, so etwas blasser im truckenen wird, und die Tubercula oder kleine Hügelchen, so etwas weich sind, wenn sie aus dem Wasser kommen, wie man weiter vernehmen wird.

§. 16.

Anmerckung.

Sonsten ist nachfolgendes, als welches gröstentheils behauptet, daß man dieses, obschon steinigte Subjectum, unter die Vegetabilia zehlen kan, wohl zu remarquiren, zumahl, da die Welt noch nicht so gar lange davon informiret ist, auch selbst Monf. TOURNEFORT davon noch nichts muß gewußt haben, nehmlich daß die rothe Corallen auch **Blumen** haben. Daß sie **eine Rinde und einen Safft** besitzen, haben zwar schon andere mehr observiret, daß sie aber auch Blumen haben und daß es selbst mit dem Saffte noch besondere Umstände gebe, hat vor wenig Jahren erst ein überaus curiöser Physicus, der **Graf von** MARSIGLI, welcher das herrliche Institutum in Bologna gestifftet und die Physique de la Mer geschrieben mit gantz besondern Observationibus entdecket und hat vor ihm noch niemand gewust, so daß wir demselben sonderlich von der Historia naturali der Corallen, viele Nachricht zu dancken haben.

§. 17.

Wie die kleine Tubercula der Corallen bey frischem Stande beschaffen seyn.

Wenn die Corallen aus der See kommen, so sind die kleinen Tubercula, oder Hügelchen so an der Superficie der Corallen sitzen, nehmlich bey frischen Stande weich, woraus, wenn man sie drücket, ein Milchhaffter Succus herfür kommt, welcher mit Spiritu Salis

& Nitri, aber mit keinem Alcali efferveſciret, welches, wie ſchon geſagt, auch andere obſerviret haben.

§. 18.

Anmerckung des Grafen von MARSIGLI.

Was aber gedachter **Graf von** MARSIGLI wahrgenommen, iſt dieſes: Er hat

1) Verſchiedene Corallen Aeſtchen friſch fiſchen laſſen, ſolche alsdann in einem Gefäſſe darinnen er friſch See-Waſſer gehabt, wieder unter getauchet, und nach einiger Zeit wahrgenommen, daß erwehnte kleine Tubercula ſich nach und nach geöffnet und endlich weiſſe Blümchens herfürgekommen, welche zarte FLORES einen **achteckichten** Stern repräſentiret und welches jedes Sternchen auch einen ſubtilen **achteckichten** CALYCEM gehabt.

2) Hat er obſerviret, daß, ſo bald er die Corallen aus dem See-Waſſer gezogen, das Blümchen auch ſogleich ſich wiederum geſchloſſen, ſich gleichſam hineingezogen und verſchwunden, hingegen, an deſſen Stelle, ſich wiederum das vorige Tuberculum formiret.

3) Hat er dieſe ſich wieder geſchloſſene Stücke, an welche keine Blumen zu ſehen geweſen, zum zweytenmahle unter das See-Waſſer getauchet, ſo haben ſich die Tubercula abermahls geöffnet und die Blumen von neuen präſentiret.

4) Hat er friſch gefiſchte Corallen 8. 10. biß 12 Tage lang hinter einander, ohne es einmahl heraus zu ziehen, in einem mit See-Waſſer angefüllten Geſchirre, untergetaucht ſtehen laſſen, da die Blumen immer geblieben, endlich aber nach ſolcher Zeit, zu **gelben Kügelchen** geworden und nach dem Boden des Gefäſſes **abgefallen ſind.** Dieſe Kügelchen hat er

5) geöffnet, in Meynung ob ſolches eine Eſpece von der Frucht oder vom Saamen ſey? Er hat aber nichts, **als etwas glutinöſes** darinnen gefunden.

6) Hierauf hat die Schaale an den Corallen anfangen weich zu werden und in viele kleine Stückchen ſich ſepariret, die dann auch

auch zu Boden gefallen, und wie eine sehr zarte weiche Erde, etwa wie rother feiner Bolus, ausgesehen.

7) Zu gleicher Zeit, wie sich die Schaale absondert, fället auch immer etwas von dem milchhafften Saffte, als welcher zwischen der Corallen-Schaale und der innern Substance vorhanden und in solcher Gegend, der Nourriture halber, beständig circuliret, mit ins Wasser, wovon das Wasser, nach und nach stinckend wird.

8) Ehe aber ein Monath vergehet, so macht sich diese zu Boden gesunckene Milch wieder in die Höhe und zeigt sich in der Superficie solches See-Wassers, in Gestalt einer weissen Haut von Tischer Leimen oder wie eine weisse Geleé ohngefehr eines Messer Rückens dicke,

9) darauf das See-Wasser auch wiederum seinen vorigen Geruch und Geschmach erlanget.

10) Hat er observiret, daß diejenige Corallen Pflantze, welche auf gedachte Weise von der Schaale beraubet würde, als wodurch sie sonsten ihre Nahrung ziehet und behält, verdirbt und zerfällt.

11) Daß die Schaale sich überall extendire, aber lange nicht so compact und so harte sey, als die innere Substantz der Corallen selbst.

12) Daß man die Corallen Schaale gar leichte abmachen könne, wenn die Corallen frisch seyn, wie denn die meiste officinal rothe Corallen keine Schaale haben, sondern davon befreyet sind.

13) Endlich hat er auch observiret, daß die frische und vor wenigen Tagen erst gefischte Corallen, in der Destillatione per Retortam, gutentheils mehr Liquidi, Spiritus & Olei gegeben als die alten und vor langen Zeiten her gehabte. Anderer Remarquen zu geschweigen.

§. 19.

Confirmation, daß Corallum rubrum allerdings ein Vegetabile sey.

Wir wollen aus allen diesen erzehlten, gantz besondern Umständen anjetzo uns weiter nichts, als die Confirmation, daß Co-

RALLUM RUBRUM allerdings ein VEGETABILE sey, zu nutze machen; Denn hat eine Sache eine Rinde; hat es Blumen, die sich zu verschiedenen Zeiten aufthun und zuschlüssen oder auch im Blühen continuiren und auf die Letzte sich in etwas anders determiniren: Hat es auch einen würcklichen sichtbaren und fühlbaren Safft, welcher zwischen dem innern Wesen der Pflantze und der äussern Schaale beständig circuliret, und so lange er auf solche Art circuliren kan, dem Gewächse das Leben und die Nahrung unterhält, hingegen, wenn der Safft die Schaale verlohren und nicht mehr, wie vorhin, circuliren kan, die Pflantze abstirbet und zerfället, ja welcher Safft so gar der Putrefaction unterworffen ist, offenbaren Gestanck causiret und nach solcher Resolution, ich meyne, nach dem Actu Putrefactionis, ein gantz neues Corpus, nehmlich statt voriger liquiden Milch, eine leimichte unflüßichte Haut vorstellet; so wird es wohl schwerlich können vor ein Minerale angesehen, sondern gantz willig vor ein VEGETABILE müssen erkannt werden, als wofür ich die Corallen agnoscire und um welcher willen ich alle erwehnte besondere Umstände angeführet, in Betrachtung, daß sie nicht jedem bekannt seyn mögen.

§. 20.

Welchergestalt sich ein grosser Unterscheid bey denen Plantis marinis gegen die andern Plantas terrestres zeiget.

Ungeachtet man aber die Corallen, die Madreporæ, Acetabula, Corallinæ, Alcyonia, Escharæ, Spongiæ, Species Lithophiti, Fuci, Tubulariæ, Pori, Frondiporæ, Algæ und dergleichen See-Gewächse ad REGNUM VEGETABILE rechnet, wie sie denn dazu zu rechnen sind, so muß man doch nicht dencken, daß selbige auch in allen Dingen, mit denen andern, entweder auf truckenem Lande oder in süssen Wässern wachsenden Vegetabilibus überein kommen, au Contraire! Es zeiget sich bey denen PLANTIS MARINIS eine grosse Difference, gegen die andern Plantas terrestres:

1) Diese ordinaire VEGETABILIA, die Plantæ terrestres, wachsen in so vielerley und verschiedenen Grunde oder Erdreich, wovon sie zum Theil differente Nourriture bekommen,

2) Und sind über dem Grunde mit so vielerley und verschiedenen ATMOSPHÆREN, EXHALATIONIBUS und in der Lufft vagirenden Thei-

Theilen umgeben, wovon einige ebenfalls nicht wenig profitiren und participiren: Aus welchen so vielerley veränderten Situationibus und Umständen dann auch eine überaus grosse Difference unter solchen ordinairen Erd-Gewächsen entstehet, ob wohl die Allmacht GOttes und die ursprüngliche von dem Schöpffer eingepflantzte Disposition allezeit die Haupt-Ursache ist. Die PLANTÆ MARINÆ dagegen haben, so zu reden, durchgehends nur einerley Grund, und sind auch durchgehends mit einerley ATMOSPHERE, nehmlich mit lauter Saltz- oder See-Wasser umgeben; so daß man schlüssen sollte, daß sie allerdings auch nur einerley Nourriture haben müssen, als welches auf gewisse Weise verstanden, auch wahr ist; Aber nichts destoweniger hat der weise Schöpfer, auch diesen, in solchem nassen Theile der Welt wachsenden Pflantzen differente Dispositiones oder Naturen, (wem mit diesem Worte mehr gedienet ist) verliehen und bey deren Erschaffung mit eingepflantzet, laut welcher besondern Natur oder Disposition die eine Planta marina mehr von diesen, eine andere wiederum mehr von andern Theilen participiret. Z. E.

1) Sie haben alle Partes terreas, aber indessen nicht alle gleich viel, sondern einige weit mehr, als die andern.
2) Sie participiren ferner alle von alcalisch-terrestrisch absorbirenden Theilen, aber nicht alle von gleich viel solchen Theilen welche, vermittelst des Feuers auch würcklich alcalisch-salinische Mixta producirten und lieferten, wie dann einige wenig SALIS ALCALI FIXI, einige fast gar nichts und einige hingegen auch eine ziemliche Portion geben;
3) Und so ist es auch mit der noch weit grössern Difference, ratione des SALIS ALCALI VOLATILIS: Einige geben kaum eine Spur davon in dem durchs Feuer abgenöthigten Liquore, andere geben hingegen nicht nur weit häuffigern Spiritum urinosum, sondern auch eine notable Portion wahrhafftiges corporalisches Salis volatilis, ja es giebt Plantæ marinæ, welche in diesem Stücke nicht nur alle andere Ve-

getabilia in der Welt, sondern NB. so gar die Animalia übertreffen und mehr Salis volatilis liefern, als die damit sonst am reichsten versehene Animalia zu liefern capable sind, über welchen letztern Umstand man sich billig verwundern muß.

4) Einige zeigen kaum die INDOLEM OLEOSAM in dem stinckenden Destillato oder Liquore urinoso; andere hingegen liefern ein gut Theil OLEI EMPYREVMATICI.

5) Einige liefern in ihren Aschen einige PARTES MARTIALES, andere gar nicht.

6) Ueberhaupt aber wird man von denen meisten Plantis marinis gar kein ACIDUM, und von einigen nur etwas sehr weniges und kaum demonstrables Acidum, mit allen chymischen Künsten abarbeiten und darthun können.

§. 21.

Summarische Lehre in Puncto differentiæ Vegetabilium terrestrium cum Vegetabilibus marinis.

Aus welchen Umständen wir dann abermahls zur summarischen Lehre und Nachricht in PUCTO DIFFERENTIÆ VEGETABILIUM TERRESTRIUM CUM VEGETABILIBUS MARINIS ziehen, daß

1) Die Vegetabilia terrestria zum Theil Balsam und Hartze, Gummi und verschiedene andere Sachen mehr, besitzen, welches alles die Plantæ marinæ gar nicht haben.

2) Die VEGETABILIA TERRESTRIA sind überhaupt auch mit mehrern ölicht und brennbaren Theilen versehen als wie die marina: Jene liefern auch Olea essentialia; Diese hingegen gar keines.

3) Die Vegetabilia terrestria haben und geben alle, obschon einige mehr oder weniger, als die andern, Sal Acidum von sich, dagegen die marina, wie man vernommen, meistentheils keines und nur etliche wenige, etwas kaum demonstrables.

4) Aus diesem Fundament liefern auch die Vegetabilia terrestria durchgehends häuffig Sal alcali fixum; Die marina hingegen zum Theil wenig, zum Theil gar nichts oder doch nur solches, so mehr Indolis terreæ, als salinæ ist.

5) Die Vegetabilia terrestria besitzen nach Proportion, lange nicht so viel erdichte Theile, als die marina.

6) Al-

6) Alle Plantæ marinæ geben sogleich etwas urinöses und (wie ich gesagt) einige unter ihnen recht häuffiges substantielles Sal volatile alcalicum von sich; Die Plantæ terrestres dagegen zeigen, ohne vorhergegangene neue Künsteley gar wenig urinöses und noch weniger würckliches Sal volatile alcalicum.

7) Die meisten Plantæ terrestres haben entweder besondern Geruch oder Geschmack oder es findet sich, so etwas, bald in diesem bald in jenem Parte Plantæ; Alles dieses hingegen ist nicht bey denen Plantis marinis, sondern sie haben alle einerley moddrichten Geruch und gar keinen Geschmack. Anderer Discrepanzien vor dißmahl zu geschweigen.

§. 22.

Meynung, woher bey den Plantis marinis die Menge solcher Theile die das Sal volatile constituiren, herkomme.

Nun lassen sich endlich alle diese erwehnte Differentien noch gar leichte verstehen, woher diß oder jenes, auch natürlicher Weise, entstehe? Oder weßwegen diß oder jenes mit dem andern differire? Nur das eintzige, daß etliche Plantæ marinæ, nicht nur häuffig, sondern noch mehr, als die Animalia, würcklich SUBSTANTIELLES SAL VOLATILE liefern, diß eintzige sage ich, möchte einem oder dem andern noch etwas grösser Nachdencken und Befremdung verursachen, in Betrachtung, daß die Vegetabilia marina (wie man eben vernommen) einerley Grund haben und nicht einerley Sache, daraus sie ihre Nourriture haben, umgeben, folglich sollte man sagen: Müsten ja solche Pflantzen auch alle einerley seyn, so daß es gewiß noch problematisch ist: Woher doch gleichwohl die Menge solcher Theile, die das Sal volatile constituiren, bey diesen Plantis marinis herkomme? Ich überlasse einem jeden die Solution dieses Problematis, wie auch, daß er von meinem Sentiment deßhalb gedencken möge, was ihm beliebt, er mag meiner oder einer andern Meynung seyn; Ich halte aber dafür, daß die Plantæ marinæ, welche, vermittelst des Feuers so viel Sal volatile geben, solche hierzu erforderte Theile von denen in der See verfaulten Menschen, Thieren, Fischen und allerhand PARTIBUS ANIMALIUM, so entweder durch Untergang der Schiffe, oder auch a dessein in die See kommen, hinein geworffen, geschüttet oder geklecket werden, nach ihrer

von GOtt verliehenen natürlichen besondern Disposition, gleichsam magnetischer Weise unvermerckt nach und nach an sich ziehen, und sich damit also mehr und mehr anreichern. Und damit einem diese meine Attractions-Idée nicht allzu fremde vorkomme, so kan man sich nur die auf truckenem Lande auf eben gleichmäßige Weise geschehene magnetische Anziehung des inflammabilischen oder zur Composition des Hartzes gehörigen Wesens bey denen hiermit so reichlich versehenen Tannen, Fichten und Kiefern vorstellen, als welche aus ihrem sandicht, steinicht und höchst unfruchtbaren Grunde, da sie wachsen, nicht das geringste, hingegen alles aus der Lufft, wie obgedachte Plantæ marinæ aus dem Wasser, so viel an sich ziehen, daß sie Pfund- und Centner-weise Hartz liefern können.

§. 23.

Anmerckung.

Wir verlassen endlich alle diese mehr physicalisch als pharmacevtisch-chymische Untersuchungen, als welche ich nur bey Gelegenheit unsers Subjecti marini abzuhandeln vor nicht unbillig befunden, wir verlassen auch alle übrige Vegetabilia marina und halten uns nunmehro um so viel mehr nur an die Corallen, als das eintzige jetzige vorhabende Subjectum.

§. 24.

Von den Fragmentis Corallorum rubrorum.

Die noch so grosse, noch so schöne und aufs herrlichst polirte Corallen-Zincken haben bey der Chymie und Medicin nicht das geringste voraus, sondern man lässet solche gerne denen Künstlern und Liebhabern zum ansehen und allerhand auszieren oder bearbeiten; Dagegen begnügen wir uns mit lauter kleinen und ungleich weit mehr wohlfeilern **Stückchens, kleinen Aestchens, Abgängen oder Bröckleins**, welche im Handel unter dem Nahmen von FRAGMENTA CORALLORUM RUBRORUM passiren, und welche zu chymisch und medicinischen Gebrauch eben denselben Nutzen haben, den die gröste und schönste haben, NB. wenn anderst nichts fremdes und unreines mit drunter ist, auch solche Fragmenta zuförderst von allen kleinem pulverichtem Wesen, Staube und sichtbaren Unbehör gereiniget sind.

§. 25.

Auf was Art man alle falsche und ge-

Wie es denn zur Nachricht dienet, daß man sich öffters mehr

bey

bey Einkauffung und Adhibirung der grossen absonderlich polirten und schöne aussehenden Zincken, als der Fragmentorum oder Corallen-Stücke und Brocken, vorzusehen hat, sintemahlen solche ziemlich natürlich aussehend können nachgekünstelt werden, dergestalt, daß sie von Ansehen, auch von dem Klügsten, vor recht natürlichen und gewachsenen, nicht können distinguiret werden, ja noch mehr, daß dergleichen gemachte oder gekünstelte Corallen so gar auch die meiste Corallen-Proben halten, als unter andern, daß sie nicht nur accurat von derselben Farbe, weder zu hell-roth noch zu purpur-roth, daß sie ferner gantz glatt, harte, weder schwerer noch leichter, als natürliche Corallen seyn, daß sie ein Fleisch-farbicht Pulver von sich geben, wenn man sie mit dem Messer schabet, wie die wahre rothe Corallen. Daß die weiß-gewordene Superficies bey gelinder Benetzung alsbald wieder roth werde; Daß auch die gantze Consistenz und Mixtion durchaus uniform und von gleicher Röthe sey; Daß solche falsche und gemachte Corallen mit Spiritu Nitri eben so starck efferveſciren, als die natürliche Corallen, auch eben so gut ein dergleichen gelbliches Magma lieffern, als die rechte Corallen. Daß sie auch endlich im Zerbeissen den Zähnen eben eine solche knirschende Empfindung geben, wie die echten. Was gilts? Es würde mancher noch nicht einmahl so viel Corallen-Proben zu machen wissen, oder aber wenn er alles dieses gethan und solche im probiren richtig befunden, ohne das geringste fernere Bedencken dergleichen falsche Corallen vor veritable erkläret und angenommen, auch solche immerfort, als natürliche Corallen verkauffet und zu Medicamenten employiret haben: Gleichwohl aber sind es allerdings falsche und gekünstelte; Wie ich denn, wenn ich Gelegenheit zu Betrügereyen und allerhand andern bösen Suiten an die Hand geben wollte, einige ziemlich curieuse Compositiones und Imitationes erzehlen könnte; Mich deucht aber, daß ich besser thue, wenn ich nicht nur hievon stillschweige, sondern auch noch dazu, statt dessen, lieber sage, wie man am geschwindesten alle falsche und gemachte Corallen erkennen und ausforschen könne? Nehmlich **vermittelst des Feuers**, wenn man es sonsten durchs Ansehen, durchs Schneiden und Schaben

machte Corallen erkennen und ausforschen könne.

ben oder obgedachten Proben nicht errathen und decyphriren könnte; Denn im Feuer, absonderlich im verschlossenen, wird sich der Betrug am allerersten offenbaren, sowohl ratione der rothen Farbe, als auch der Mixtur selbsten, indem alle gekünstelte Corallen **kein solch Kalckhafftes Wesen** hinterlassen, als die wahre Corallen, auch allezeit mehr Liquidi oder mehr ölichtes Wesen, oder ander Zeug liefern, als die wahre Corallen nicht liefern. Man könnte es so gleich auf den blossen Kohlen erfahren und zwar mit etwas sehr wenigem, wenn man nicht, wegen des gar offt beygemischten Zinnobers und Minnii einige Gefahr liesse, als weßwegen ich, um so viel mehrer Sicherheit willen, lieber ein Retortchen oder das Verschlossene vorgeschlagen. Einige probiren es auch mit Spiritu Vitrioli, als welcher mit den rechten Corallen einen **Vitriol-Geschmack** bekommt, mit den falschen aber dergleichen nicht bezeiget, allein dieser Probe könnte man bey denen Verfälschungen auch gar leichte vorkommen, weßwegen ich solche nicht einmahl anrathen mag.

§. 26.

Womit man sich bey Einkauffung und Adhibirung der Fragmentorum vorzusehen hat.

Bey Einkauffung und Adhibirung derer Fragmentorum hat man sich gleichfalls vorzusehen, daß man keine hole und mit fremden Sachen oder andern Marinis angefüllte Corallen bekomme, als welches eine gar gemeine Sache ist, und daß man vor allen Dingen, das staubicht und gantz kleine Zeug davon schlage, das übrige grösere aber recht verlese, dabey vor untergemischten Glaß-Brocken und andern fremden Quisquiliis sich wohl in Acht nehme.

§. 27.

Vor welche Kranckheiten unsere Vorfahren die rothe Corallen gebrauchet haben.

Unsere liebe Vorfahren haben die rothe Corallen, weilen sie **Blut-roth aussehen**, auch als Remedia **vor allerhand Blut-Kranckheiten** gebrauchet, ja geglaubet, daß solche auch nur äusserlich angehangen oder um den Halß und um die Hände getragen, etwa in Absicht, das Blut zu reinigen, Blutstürtzungen und Nasen-Bluten zu stillen oder das Hertz zu stärcken, ihre Hülffe leisten, dahero sie runde Kugeln davon drehen und jegliche in der Mitte perforiren lassen, an Fadens geriehen und also Schnur-Weise,

se, wie bekannt, umgebunden und getragen, aus welcher Gewohnheit es endlich so weit gekommen, daß man allerhand andere, runde, länglicht und eckichte, schwartze, gelbe, grüne und braune, undurchsichtige und durchsichtige, falsche und echte, gläserne und andere gekünstelte, dabey durchlöcherte und zu solchem Umbinden aptirte Schnurpieperenen, durchgehends ebenfalls Corallen heist, ungeachtet kein Gran von Corallen dabey ist, so, daß es von solchen Nürnbergischen Tändeleyen, bis in die Apothecken gekommen, da man nehmlich, nach dieses und jenes Angeben, allerhand vermeintlich wunderthätige Corallen vor gar viele Kranckheiten, wenn nicht curative, doch præservative, nicht nur Fluß-sondern wohl gar Pestilentz- und Schwere-Noths-Corallen machen muß, gestalten zu meiner Zeit der D. CHAMBERLAYNE in London gar ein eigen Büchelchen von seinen so genannten wunderthätigen Corallen drucken ließ und damit, als ein Marckschreyerscher Arcanist, gewiß nicht wenig einfältige Leute, unverantwortlicher Weise, ums Geld brachte.

§. 28.

Von dem Gebrauch der rothen Corallen in Apothecken und in der Medicin.

In Apothecken und in der Medicin werden heute zu Tage die meiste rothe ordinaire Corallen nur so an sich selbst, ohne fernere Künsteley, bloß, daß man sie entweder zu feinem Pulver stösset und durchsiebet oder aber auf einem Præparir-Stein noch zarter zerreibet, verbrauchet, welches letztere man CORALLA oder CORALLIA PRÆPARATA zu nennen pfleget. Und möchte ich fast zum Voraus sagen, daß solches noch das allerbeste sey, massen mit allen vornehmenden Künsteleyen und chymischen Handthierungen, sie haben Nahmen, wie sie wollen, niemahls was sonderbar Artzneyisches oder gutes von den Corallen gewonnen wird, sondern mit denen meisten, wo nicht allen Operationibus chymicis, die bey denen Corallen sonsten noch vorhandene Medicinische gute Krafft eher vermindert, verdorben und destruiret, als erhöhet und verbessert wird.

§. 29.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Ich habe im vorhergehenden § schon zum Voraus gesagt, daß man, nach meinem Begriff, mit den Corallen nichts künsteln sollte, sondern solche lieber in Substantz, entweder pulverisirt oder præ-

parirt gebrauchen möchte, im Fall man von Corallen sich noch einen oder andern guten Effect in der Medicin promittiren wollte, massen mit allen vornehmenden chymischen Handthierungen, sie mögen Nahmen und Absichten haben, wie sie wollen, von denen Corallen niemahls etwas sonderbar Artzneyisches oder gutes abzuscheiden oder zu gewinnen stünde, hingegen, wenn nicht mit allen, doch mit denen meisten Operationibus chymicis die bey den Corallen etwa noch verhandene Medicinische Krafft eher dadurch vermindert, verdorben und destruiret würde: Dieses alles wiederhole ich hiemit nochmahls, damit man vorher wisse, was ich, vor meine Person, von allen, obschon noch so sehr angerühmten, Corallen-Præparatis halte, nehmlich gar nichts, sondern ich rathe vielmehr an, daß man bey diesem Subjecto lieber die **Chymie bey seite setze** und obgedachter massen die Corallen **so an sich selbst** gebrauche, oder aber aufs höchste etwa CORALLA CITRATA SEU ACIDO ACETI IMPRÆGNATA, als welches einzige Præparatum noch seinen Nutzen haben mag, verfertige.

§. 30.

Die Unmöglichkeit die Corallen chymisch zu bearbeiten kan aus ihrer Mixtion beurtheilet werden.

Ich glaube, es wird auch jeder meiner Meynung beypflichten, wenn er weiter selbst vernehmen wird, woraus die Corallen, ihrer Mixtion nach, bestehen, da man, auch ohne mich, gar leichte wird urtheilen können, wie unmöglich es ist, ihnen die so gar wenige Theile, welche nicht offenbar erdisch seyn, abzugewinnen und habhafft zu werden.

§. 31.

Bestand-Theile der rothen Corallen.

Die rothe Corallen bestehen

1) in ihrem meisten Gewichte in **Kalckhafften** oder **alcalisch-absorbirend-erdhafften Theilen,**
2) in etwas salinischen, welche aber so an sich selbst, ohne gewaltsames Feuer, nicht zu demonstriren oder zu separiren, sondern mit denen Partibus terrestribus durch und durch verwickelt seyn.
3) Sie haben etwas weniges Wasser,
4) einige, wiewohl sehr wenige **ölichte** Theile,
5) und auch etwas **Eisenhafftiges.**

§. 32.

§. 32.

Hier möchte jemand gleich einwenden, daß gleichwohl nicht lauter pur erdichte, sondern auch noch verschiedene andere würckende Theile bey denen Corallen vorhanden wären, und von mir selbst angegeben würden, welche also auch durch einen oder den andern chymischen Weg, wohl möchten können separiret und als das kräfftigste oder die Quint-Essenz von rothen Corallen dargestellet werden: Welchem zur Antwort dienet, daß zwar weder das ölichte noch wässeriche, noch Eisenhaffte, noch das salinische kaum der Rede werth sey, dazu keines von allen etwas besonders kräfftiges haben oder zeigen werde, wenn man dessen auch einige Quantität, von vielen Centnern Corallen, zusammen brächte, folglich das Corallen-Oel nichts besonders von einem andern weit leichter und wohlfeiler zu habenden Oleo empyrevmatico Subjecti marini wäre, das Corallen-Saltz von einem andern urinoso vel fixo magis terreo nichts voraus, das Corallen-Wasser oder der mit ölichten und saltzichten Theilen einiger massen imprægnirte Liquor vel Spiritus urinosus nichts besser, als ein ander dergleichen schwacher Spiritus urinosus, auch endlich die Particulæ martiales vor andern nichts prærogativisches hätten, und man also, wenn auch jedes möglichst zu erlangen stünde, wie es in grosser Quantität allerdings möglich ist, hiermit gar nichts sonderbares oder die Mühe belohnendes würde gefischet haben; Dagegen aber dienen alle diese obgemeldete, obschon wenige, ölichte, salinische und Eisenhaffte Ingredientien der übertreffend grössern erdichten Portion dazu, daß, wenn eines mit dem andern und also sie alle zusammen durchmischet und vereiniget sind, so, wie sie in denen rohen rothen Corallen würcklich sind, diese erdhaffte Theile oder die rothe Corallen, ratione solcher, obgleich wenigen PARTIUM oleoso-martialium & salinarum, und also eben deßhalben, vor andern terrestrisch-absorbirenden Mixtis, in verschiedenen Medicinischen Vorfällen etwas voraus haben und nebst der allgemein absorbirenden Krafft, so andere weisse Terrea auch besitzen, noch VIM ADSTRICTIVAM & TONICAM bezeigen, welches aber allezeit vermindert, wo nicht zerrüttet und destruiret

Einwendung des vorhergehenden.

würde werden, wenn man eines oder das andere, durch unnöthige Künsteley davon scheiden wollte.

§. 33.

Beweiß der Ingredientien in den rothen Corallen.

Das aber obgedachte fünferley Ingredientien in dem natürlichen MIXTO, welches rothe Corallen genennet wird, würcklich vorhanden, auch weder mehrers noch wenigers darinnen anzutreffen, erhellet aus folgenden.

§. 34.

Von den absorbirend-alcalisch erdhaften Theilen.

Die absorbirend-alcalisch-erdhaffte Theile wird vermuthlich niemand in Zweiffel ziehen, weilen sie ein jeder siehet, fühlet, riechet und schmecket, daß es erdicht oder steinicht ist, auch darinnen, daß das meiste Gewicht: erdichte Theile ausmachet, sich überzeiget finden wird, wenn er die Corallen mit noch so starckem Feuer calciniret, so wird er allemahl vom Pfunde vierzehen Untzen meist erdichter Theile wieder bekommen; Daß diese erdichte Theile in den Corallen aber alcalisch-absorbirend seyn, kan auch gar leichte derjenige, der es nicht glauben wollte, daraus ersehen, weilen sie mit allen Acidis effervesciren, dazu mit einigen ziemlich starck, wobey alles saure allerdings absorbirend und eingesogen wird.

§. 35.

Von den salzichten Theilen.

Von denen Partibus salinis habe ich gleich gesaget, daß solche nicht so platterdings zu demonstriren oder von denen rothen Corallen zu separiren wären; Damit man aber auch nicht dencken möge, als imaginirte ich etwa solche Saltz-Theilchen nur, so kan man die Wahrheit gedoppelt erfahren,

a) und nicht nur PARTES SALINO-ALCALICAS FIXAS, sondern auch

b) einige wenige volatiles vel urinosas ad oculum demonstriren, wenn nehmlich Corallen per retortam aperto igne destilliret werden, da findet sich in dem Liquore allerdings etwas urinösisch-alcalisches, und im Capite mortuo durch die Auslaugung ein gut Theil Salis alcali fixi, welche beyde jedennoch nicht, als Salia alcalica, ausgenommen, was etwa in der gantzen Corallen-Mixtion vom Sale marino hin und wieder anklebend vorhanden seyn möchte, vorhin darinnen

innen gewesen, sondern durch Hülffe des Feuers, wie andere Salia alcalica erst fabriciret worden. Nachdem aber kein Sal alcali kan produciret werden, wo nicht vorhero ein Sal acidum oder Sal medium & inflammabile quid vorhanden; Als ist das vorhin in denen Corallen würcklich vorhanden gewesene auf eine oder andere Weise geartete Saltz-Wesen um so viel mehr und sicherer auch hieraus zu schliessen.

§. 36.

Von dem Wasser in den Corallen.

Das in denen Corallen seyende **Wasser** zeigt sich ebenfalls in der Destillation, es ist zwar nicht viel, indessen doch demonstrable.

§. 37.

Von dem ölichten Wesen.

Das ölichte Wesen möchte wohl das allerwenigste ausmachen. Man wird indessen solches doch auch in der Destillation gewahr. Wenn eine grosse Quantität Corallen destilliret wird, so bekommt man würcklich substantielles separirtes OLEUM; Sind aber wenige Corallen employiret worden, so erhält man zwar kein corporalisch oder sichtbares Oel, es kan aber indessen solches doch aus andern Umständen geurtheilet und von einem vernünfftigen Menschen nicht verleugnet werden.

1) Einmahl, weilen der destillirte Liquor offenbahr **empyrevmatisch** stincket, so nimmermehr von einem solchen Corpore zu erhalten wäre, welches gar keine ölichte Theile hätte,
2) weilen dieser Liquor salinisch-alcalisch oder urinösisch-volatilisch ist
3) und drittens, weil man ein SAL ALCALI FIXUM noch dazu erhält, als zu welcher beyderseitigen alcalischen Fabrique allemahl etwas ölichtes absolute erfordert wird, so wenig als es auch immer seyn mag.

Und was brauchts? Wer an den ölichten Theilen zweiffelt, der nehme nur etliche Pfund Corallen und destillire sie, so wird er schon überzeiget werden, wiewohl es (wie ich selber gesagt) nicht Löffelweise giebet, aus Ursachen, weil von ölichten Theilen am allerwenigsten vorhanden.

§. 38.

Von den Eisenhafften Theilchen.

Die PARTES MARTIALES oder Eisenhaffte Theilchen sind wiederum auf zweyerley Art zu demonstriren

a) erstlich vermittelst Spiritus Vitrioli, wenn man nehmlich solchen über Corallen gießt, so bekommt er einen vitriolischen Geschmack, daß es aber Eisen und nicht etwa Kupfer oder sonsten etwas anders sey, erhellet

b) vors andere daraus, weilen einige Theilchen, wenn man nehmlich die Corallen calciniret und das CAPUT MORTUUM ausgelauget hat, vom Magneten attrahiret werden; gestalten biß dato niemanden bekannt ist, daß der Magnet einig ander Metall, als Eisen, noch irgends sonsten was anziehet.

§. 39.

Die Eisenhaffte Theilchen verursachen bey den rothen Corallen die rothe Farbe.

Eben diese PARTES MARTIALES halte ich vor dasjenige, so bey denen rothen Corallen die **Röthe oder rothe Farbe** verursachet, wie alle Terræ coloratæ & Lapides tincti von Eisenhafftem Wesen oder dergleichen particulis martialibus participiren und welche, meinem Erachten nach, vornehmlich auch an der VIRTUTE TONICA & ADSTRICTIVA bey den rothen Corallen schuld sind oder Theil haben, ungeachtet deren ebenfalls so wenig, daß man sie nicht gar wohl ausser, vermittelst des Magneten, demonstriren kan.

§. 40.

Von der Destillation im offenen Feuer.

Gleichwie aber der **Graf** MARSIGLI observiret hat, daß die frisch-gefischte Corallen weit mehr Liquidi, Oel, Spiritus, und dergleichen als die alte und viele Zeit her gelegene Corallen, geben; Also kan es auch gar wohl seyn, daß aus eben diesem Fundament, auch **unsere officinal Corallen**, selbst nach Proportion **des Alterthums**, immer weniger und weniger geben, wie mir selbst solcher Unterscheid begegnet ist, daß ich manchmahl mehr, manchmahl weniger von diesem oder jenem, bey **Destillirung der Corallen**, bekommen, ungeachtet ich nicht sagen kan, daß das differente Alterthum daran Schuld gewesen, indem mans niemahls weiß, wie frisch oder alt die Corallen gewesen, womit man die Arbeit angestellet oder diese differente

Stü-

Stücke erhalten hat. A l'ordinaire giebt 1 Pfund rothe Corallen sechs und einen halben Scrupel SPIRITUS VOLATILIS URINOSI oder Liquoris, der mit etwas Sale volatili und Oele imprägniret ist, ohngefehr zwey oder drey Gran OLEI FOETIDI EMPYREVMATICI und etwa sechstehalb Scrupel SALIS ALCALI FIXI; Dagegen habe ich zu einer andern Zeit von eben solcher Quantität Corallen drey Drachmas Liquoris urinosi und auch drey Drachmas Salis alcali fixi, ein andermahl wiederum kaum zwey und einen halben Scrupel Liquoris urinosi, und gar kein sichtbar Oel, hingegen meist allemahl ohngefehr gleich viel Salis alcali fixi bekommen. Die PARTES MARTIALES, dem Gewichte nach, accurat zu wissen, ist nicht gar wohl möglich und wäre eine sehr penible, auch eben nicht so gar groß nutzende Arbeit, weil es bey den zartesten Stäubchen und Atomis müste heraus- und zusammen geklaubet werden.

§. 41.

Nutzen der Destillation im offenen Feuer.

Die gantze jetzt erwehnte Destillation in offenen Feuer hat weiter keinen Nutzen, als daß man sich auf solche Weise derer bey denen Corallen enthaltenen Theile nur um so viel mehr vergewissert, weilen es auf andere Art nicht gar wohl auszuforschen stehet.

§. 42.

Verschiedene Operationes & Præparationes welche unsere Vorfahren mit den rothen Corallen vorgenommen haben.

Unsere Vorfahren haben auch gewiß nicht wenige, sondern überaus viele, veränderte und wunderliche, wiewohl allemahl unnütze OPERATIONES & PRÆPARATIONES mit den rothen Corallen vorgenommen, z. E.

1) Sie haben CALTINACIONES MITIORES & CALCINATIONES VIOLENTIORES, CALTINACIONES IGNITIONIS EXTINCTORIÆ & CALCINATIONES CORROSIONIS, diese Calcinationes Corrosionis wiederum bald mit Nitro, bald mit Sulphure, bald mit Pimpstein, bald wieder mit anderm Zeuge angestellet;
2) Haben sie überaus vielerley Solutiones mit allerhand extraordinairen Menstruis, als mit Succo Melonum, Rore majali, Spiritu Panis, Succo Berberum, Liquore Betulæ, Spiritu Ligni Buxi & Quercus, mit Spiritu Summitatum Alni & Sorbi, Phlegmate Saturni und mit vielen andern Dingen mehr suchen zu machen.

3) Sie

3) Sie haben allerhand **acuirte und vermischte Corallen-Pulver** präpariret.

4) Allerhand wunderliche sogenannte SALIA CORALLORUM.

5) Vielerley MAGISTERIA, als MAGISTERIA BUTYRACEA & MAGISTERIA PLUMACEA.

6) Ferner allerhand OLEA CORALLORUM.

7) Liquores &

8) FLORES CORALLORUM.

9) SPIRITUS CORALLORUM.

10) SYRUPUS CORALLORUM, SIMPLICES & COMPOSITOS;

Ueber alles andere aber fast unzählbare Veränderungen und Menieren von TINCTURIS CORALLORUM, indem diesen guten Leuten die so schöne rothe Farbe in den Corallen gar erschrecklich muß in die Augen gestochen haben, und muß man sich gewiß nicht wenig verwundern, daß dergleichen Einfalt nicht nur so viele lange Jahre durch gedauert hat, sondern daß es so gar biß diese Stunde noch Leute giebt, welche auf diese fast **Blut-ähnliche Corallen-Röthe** so grosse Stücken halten, daß sie mit denen vermeynten Corallen-Tincturen noch immer gedencken Wunder zu thun, da doch noch niemahls so was, als eine wahrhaffte Corallen-Tinctur, oder das rothe Wesen von den Corallen alleine, in Form einer Tinctur in der Welt ist gesehen worden. Und gesetzt! Man könnte es aufs allersauberste extrahiren, von den Corallen separiren und also gantz allein in ein Menstruum bringen oder damit eine aufrichtige Corallen-Tinctur verfertigen; so würde dergleichen Tinctur wahrhafftig nicht einen Pfifferling werth seyn, weil die so gar wenige Partes martiales als wovon eintzig und allein die rothe Farbe in den Corallen dependiret, schlechte Krafft abgeben würden. Damit wir uns aber hiermit vors erste nicht allzusehr vertieffen, so wollen wir die alte abgedanckte Sachen an seinen Ort gestellet seyn lassen und etwa die noch usuale hintereinander vornehmen, betrachten und präpariren oder wie sie sollen präpariret werden, überlegen. Und da es allerdings noch immer Mode bleibet, daß man Corallen-

Tin-

Tincturen verlanget, auch solche nicht nur unter dem gemeinen Pöbel, sondern wohl gar unter Leuten, die es besser verstehen sollten, als eine überaus herrliche, kostbare, kräfftige und vor allen andern Dingen, so von Corallen gemachet werden, allervorzüglichste Medicin gehalten wird, so will ich auch damit den Anfang machen.

§. 43.

Von der Tinctura Corallorum.

Ich habe schon vorhero gesagt, daß es fast unzählbare Veränderungen und Manieren, Inventiones und besondere Arten, um die **Corallen-Tinctur** zu präpariren, giebet, so, daß ich mir getrauete, von der TINCTURA CORALLORUM alleine, wohl ein paar Abhandlungen zu halten, wenn ich alle Angebungen und vorgeschriebene Præparationes wolte die Reveüe paßiren lassen, ja es möchte die hiezu bestimmte Zeit wohl noch nicht einmahl zulangen. Dazu ist mir vieles gar zu gelehrt oder vielmehr allzu superlativisch, einfältig und närrisch, daß ichs vor eine Sünde halte, mit dergleichen Fratzen die Zeit zuzubringen, massen es nicht nur bey noch scheinbaren oder existirenden und in der Welt habhafften Menstruis bleibet, sondern, damit es recht Philosophisch klinget, gar biß zu chymärische Gehirn-Præparata und in blossen Büchern vorhandene-Gold-Kocher-Possen kommet, wie Z. E. einige, um das Sulphur embryonatum (wie der Narren Sprache ist) von den Corallen zu extrahiren und die Tincturam veram Corallorum zu machen, pro Menstruo nicht nur Spiritum Nivis & Roris majalis, sondern das Sal Æreum, ja den Mercurium benedictum und das Acetum acerrimum Philosophorum zu nehmen vorschreiben, andere kommen gar mit dem Avicula Hermetis aufgezogen. Andere nicht so gar hochgelehrte bleiben doch noch bey Dingen, die man haben, vors Geld kauffen oder sich selbst zubereiten kan, die machen die Tincturam Coralliorum mit Spiritu Mellis, Spiritu Ceræ, Spiritu Aeruginis vel Veneris, Liquore Alcahest Glauberi, mit Spiritibus urinosis, als Cordis Cervi und dergleichen, mit Aceto destillato, mit Aqua Stimmi tartarea, mit Oleis essentialibus, mit Zucker, Honig, Wachs, Butter, Milch, Succo Citri und dergleichen bekannten Dingen mehr; Allein es die-

net zu wissen, daß wenn auch noch tausenderley Menstrua und Anschläge sich fänden, gleichwohl kein eintziges etwas nutz wäre, wie denn keine von allen noch zur Zeit bekannten Tincturen, eine etwas von Corallen habende blosse oder deßhalb gültige und nützliche Tinctur besitzet, sondern es hat mit allen existirenden **Corallen-Tincturen** diese Beschaffenheit, daß die Menstrua, so dazu adhibiret werden, entweder an sich selbst, ohne eintzigen Zusatz, NB. bloß durch die langwierige Digestion, eine Tinctur annehmen, so hernach als eine Extractio von denen Corallen angesehen wird; oder aber, daß einige Menstrua erst die Tinctur annehmen, wenn sie mit Corporibus terreis digeriret werden, und da brauchet es keine Corpora colorata, keine rothe Corallen oder andere rothe Sachen, sondern auch nur bloß weisse Terrea, weisse Corallen, Perlen-Mutter, Auster-Schaalen und dergleichen, da kan man die Künstlers gleich überführen und mit ihren eingebildeten Tincturen irre und stutzig machen: Auf diese zwey Umstände, sage ich nochmahls mit Bedacht, wie solches auch schon der **Herr Hoffrath Stahl** eingesehen hat, gründen sich wahrhafftig alle bisher bekannte Tincturæ Corallorum, sie haben Nahmen wie sie wollen.

§. 44.

Wirckung der Corallen Tincturen in der Medicin.

Ob nun eine oder die andere so geheissene und vermeynte Tinctura Corallorum in der Medicin einige Wirckung habe, ist meines Thuns nicht zu untersuchen, so viel aber sage ich abermahls zum voraus, wenn sie auch noch so viel gutes effectuirten, daß solches keinesweges denen Corallen oder einer Tinctur aus den Corallen, sondern allemahl entweder dem blossen Menstruo oder denen andern Additamentis, oder dem Menstruo und Additamentis zuzuschreiben, dahero allemahl eine eben so kräfftige und ebenfalls so gut würckende Tinctur gleich gut gemachet werden kan, wann auch kein Gran von Corallen dazu genommen, sondern in der Præparation sonsten nur in voriger Ordnung und mit solchen Umständen, als wie die Corallen dabey gewesen, verfahren wird.

§. 45.

Abhandlung der Corallen-Tincturen.

In dem andern Theile des ersten Bandes habe ich allbereits ziem-

ziemlich weitläufftig von der Corallen-Tinctur gehandelt, auch mir unter andern die Mühe gegeben, daß ich die an vielen Orten und selbst in hiesiger Königlichen Apothecken vor meiner Zeit eingeführte und noch gebräuchliche TINCTURAM CORALLORUM, welche mit Wachs und Zucker verfertiget wird, untersuchet, ob einige Tinctur aus den Corallen dazu käme? Weilen sie bey dieser Arbeit ihre natürliche Röthe verlieret, ich habe aber befunden und erwiesen, daß die Corallen nicht das geringste dazu contribuiren, auch an ihrem Gewichte kein Gran verlieren, wie ich dann eben dieselbe Tinctur mit weissen Corallen, selbst ohne eintzige Corallen, und so auch mit allerhand Veränderung von weiß und gelben Wachs, von allerhand Zuckern, kurtz! auf sechs und dreißigerley Manier damahls verfertiget und immer einerley Tinctur erhalten, welche gröstentheils vom Zucker dependiret.

§. 46.

Von verschiedenen Corallen-Tincturen.

LEMERY sagt, er habe weiß Wachs mit Corallen tractiret und demselben die Tinctur der Corallen beygebracht; solches Wachs habe er nachgehends mit Spiritu Vini tartarisato digeriret, so hätte er die Tinctur dem Wachse wieder abgenommen, dagegen dem Spiritui Vini tartarisato incorporiret, und also eine TINCTURAM CORALLORUM erhalten; Allein ich habe es nachgemachet und bey der Digestion mit Spiritu Vini tartarisato niemahls eine Tincturam, sondern nur eine blosse Solutionem oder Extractionem Ceræ, wodurch der Spiritus Vini gantz dicke und unbeweglich geworden, erhalten, ob ich schon mit zweyerley Art von Spiritu Vini tartarisato, nehmlich sowohl mit dem, der per Destillationem vel Abstractionem, als auch mit dem, der per Solutionem gemachet und tartarisiret worden, die Digestion und angegebene Extrahirung der Tinctur aus dem Wachse angestellet. Dazu würde auf die Letzte diese Tinctur abermahls verdächtig seyn, weil man Wachs so lange digeriren soll, woraus denn endlich eine Tinctur vom Wachse alleine entstehen möchte. Ferner habe ich auch die angegebene TINCTURAS CORALLORUM mit frischer Butter und Milch nachgemachet, aber auch nicht richtig befunden, daß man also auf alle diese Dinge keinen staat

machen darff. Von der Langelottschen TINCTURA CORALLORUM habe ich im zweyten Theile des ersten Bandes Erwehnung gethan: Sie ist zwar eine von denen curieusesten, aber indessen von Verdacht durchaus nicht frey, so wenig als auch immer von dem employirten Oleo essentiali bey den Corallen geblieben, so leichte ist selbiges capable, dem tartarisirten Spiritui Vini eine Couleur oder Tinctur zu verschaffen; und braucht diese Tinctur allerdings noch mehr Untersuchung, als nur schlechterdings den Glauben. Ich lasse sie alle dahin gestellet seyn und will nur mit wenigem erwehnen, wie die in Apothecken allergebräuchlichste sollen gemachet werden.

§. 47.

Tinctura Coralliorum pro adstringente in hæmorrhagiis.

Im Dispensatorio **stehen dreyerley Corallen-Tincturen**: Eine heist TINCTURA CORALLIORUM PRO ADSTRINGENTE IN HÆMORRHAGIIS, die andere PRO SANGUINE EMENDANDO und die dritte stehet zuletzt unter der Nota von jetztgemeldeter zweyten Tinctur:

1) **Die erste Tinctur** wird also gemacht: Man nimmt gröblich-zerstossene rothe Corallen so viel man will, thut sie in einen Kolben, giesset Spiritum Veneris vel viridis æris, welches nichts anders, als ein gut Acetum destillatum ist, drüber, stellet es in gelinde Digestion, damit der Spiritus das möglichste solvire; Was solviret ist, wird decantiret, und über das Rückständige wieder frischer Spiritus Veneris gegossen also hiemit so lange continuiret, bis fast alles von den Corallen aufgelöset ist: Die Solutiones werden zusammen gegossen und filtriret, das filtrirte in ein Retortchen gethan, solches eingelegt, Feuer drunter gemacht und das Liquidum davon, bis zur Honig dicke, abstrahiret, welches man mit Spiritu Vini diluiret, auch nach Proportion mehr und mehr Spiritum Vini hinzusetzt, es zusammen digeriret, und also die Tinctur extrahiret, so ist sie fertig. Hätte man zu viel Spiritum Vini hinzu gegossen und die Tinctur wäre zu dünne geworden, so könnte zuletzt die gantze Tinctur ins Balneum gesetzet und der überflüßige Spiritus Vini wieder davon gezogen, die Tinctur hingegen, auf solche Weise, mehr concentiret werden. Im Dispen-

spensatorio stehet auch, daß man zuletzt etwas vom Syrupo Violarum oder Rubi Idæi addiren könnte, wenn die Tinctur zu unangenehm schmeckte, welches ich einem jeden frey stelle, indem ich weder von der versüßten noch von der versäuerten was halte.

§. 48.

Die zweyte TINCTURA CORALLIORUM, so pro SANGUINE EMENDANDO tituliret wird, ist ein noch viel einfältigers, bloß **vom verbrannten und überdestillirten Zucker dependirendes, empyrevmatisches, wässeriches Geschmiere**, denn man soll gröblich zerstossene rothe Corallen mit weissen Zucker-Candi vermischen und solches in einer gläsernen Retorte destilliren, das dicklichte butterhaffte Wesen mit einer angenehmen Aqua cordiali diluiren, es hernach filtriren, auch wohl, so man will, noch mit einem Syrupo cordiali edulcoriren. Der gantze Process ist einfältig, lächerlich, ungewiß und zu nichts in der Welt nutze.

Tinctura Coralliorum pro Sanguine emendando.

1) Von den Corallen kommt hiebey auch nicht ein Stäubchen dazu, denn es heist: Es soll nur in gelindem Sand-Feuer destilliret werden, sondern, das, was überkommt, dependiret eintzig und allein vom Zucker-Candi,
2) die Aqua cordialis grata und der Syrupus cordialis sind gar nicht benennet, und was wirds seyn, das empyrevmatische von der Destillation kan mit diesen Zusätzen doch nicht vertilget werden, sondern es wird ein versüßtes Soopchen oder Wäßerchen allezeit bleiben, welches nach angebrannten Zucker stincket und schmecket.

Heist das eine Corallen-Tinctur? und wo sollte denn wohl einer solchen dummen Schmieralie die Blut-verbessernde Krafft sitzen? O! docta simplicitas!

§. 49.

Die **dritte und letzte**, so in der Nota hinter dieser jetzt abgehandelten Tinctur stehet, ist diejenige, welche **vermittelst Wachs und Zucker** gemachet wird. Ich habe schon vorher gesagt, daß es gleich viel sey, man nehme weiß oder gelb Wachs, man nehme Zucker-Candi oder Speise-Zucker, Lumpen-oder Canarien-Zucker,

Corallen-Tinctur, welche mit Wachs und Zucker gemachet wird.

man nehme rothe oder weisse oder auch keine Corallen dazu, so bekommt man doch allezeit einerley Tinctur. Allhier in der Hoff-Apothecke, weil sie noch immer verlanget wird, verfertiget man sie also: Man nimmt ein Pfund rothe Corallen-Zinckchen oder gute Brocken, ein Pfund Farin-Zucker und ein halb Pfund gelb Wachs. Zuerst nimmt man eine verzinnte oder gantz eiserne Pfanne, thut den Zucker hinein und zerläst ihn mit etwas destillirt gemein Wasser, denn wird das Wachs und die Corallen hinzu gethan, und alles übers Feuer gesetzt, allwo es so lange, unter beständigen Rühren, mit einander brudelt, bis die Corallen braun geworden, worauf es abgenommen und ein Quart Spiritus Vini rectificati oder (wer da will) auch wohl Spiritus Rosarum, nach und nach bey mäßiger Wärme, hinzugegossen wird. Zuletzt setzt mans hin zum erkalten, so begiebt sich das Wachs oberwärts und gerönnet in der Superficie, die Corallen liegen am Boden und die Tinctur findet man in der Mitte: Man sticht ins Wachs ein Loch, läst sie heraus lauffen, filtriret und verwahret sie.

§. 50.

Tinctura Coralliorum cum Succo Citri.

An einigen Oertern pfleget man heute zu Tage auch noch diejenige TINCTURAM CORALLORUM starck im Gebrauch zu haben, welche mit Succo Citri gemachet wird; Man kommt her und macht eine Solutionem Corallorum mit solchem Succo, inspissiret sie zur Honig-dicke und extrahiret alsdenn mit Spiritu Vini oder etwa mit einem andern Spiritu inflammabili, so viel als nöthig dazu ist, die Tinctur. Einige nehmen Spiritum Rosarum, andere Spiritum Liliorum convallium, noch andere Spiritum Rubi Idæi und dergleichen Veränderungen mehr.

§. 51.

Dissertatio de Tinctura Coralliorum.

Doctor ETTMUELLER hat 1665. eine gantze Dissertation von der Tinctura Coralliorum gehalten, worinnen aber, wenigstens vor mich, vor keinen Pfennig werth Trost vorhanden ist, sondern es sind citata & allegata, die alte Leyre und mit der Experience gar nicht überein kommende Saalbadereyen.

§. 52.

§. 52.

Solutio Coralliorum wird mit ZWOELFFERI Spiritu Veneris, Aceto destillato oder auch Succo Citri gemachet: Weil Spiritus Veneris nichts anders, als ein starck destillirter Eßig, so hat man eben solchen nicht nöthig, sondern kan nur gleich einen guten destillirten Eßig oder aber Succum Citri dazu nehmen. In Forma liquida halten sich dergleichen Solutiones gar nicht, sondern werden gar bald dumpicht, schimmlicht und stinckend, wie man in der Abhandlung de Succo Citri vernommen hat, weßwegen solche Solutiones niemahls eher müssen gemacht werden, ehe sie nicht auch gleich zu verbrauchen sind. Wolte man aber dergleichen Solutiones evaporiren, so wird das Magma alsdenn, dem Herkommen nach, Sal Coralliorum wiewohl abusivè genennet. Wäre das Inspissatum mit Succo Citri gemachet worden, so könnte man das Præparatum lieber Corallia citrata heissen. Wäre es mit Aceto destillato gemachet, so könnte es Solutio Corallorum INSPISSATA, oder auch Corallia Aceto imprægnata heissen. Und kan man hierinnen, wenn das Præparatum in Forma sicca soll verwahret werden, eben diese Veränderung gebrauchen, als wie ich beym Pulvere citrato erwehnet: Ich kan die klare Solution decantiren, davon wegnehmen, und das am Boden liegende mit dem Acido ebenfalls imprægnirte nur allein inspissiren und trucknen; Oder aber ich kan auch beydes zusammen, nehmlich die obenstehende klare Solution nebst dem am Boden liegenden Pulver, inspissiren und trucken machen. Denn daß man gedächte **rechte Crystallen von einer** SOLUTIONE CORALLORUM cum Spiritu Veneris oder einem andern Acido vegetabili zu erhalten, möchte so leichte nicht geschehen.

Solutio Coralliorum.

§. 53.

Sonsten ist bey der Solutione Corallorum cum Aceto destillato dieses noch incidenter zu erinnern, daß, wenn man solche meistentheils evaporiret und das letzte Liquidum an die Sonne stellet, nach Verschiedenheit der Geschirre, darinnen es sich befindet, auch verschiedene und zum Theil plaisirliche Vegetationes zu sehen seyn,

Erinnerung bey der Solutione Corallorum.

wel-

welches jedoch nur zur Curiosité dienet und dem Liebhaber pnevmatisch-hydraulische Speculationes causiret.

§. 54.

Sal Corallorum.

Daß aber aus den Corallen auch ein SAL ALCALI VOLATILE und noch mehr SAL ALCALI FIXUM zu machen und zu demonstriren, hat man schon vorher vernommen, als ich von der Destillatione Corallorum handelte. Indessen ist in Apothecken nur das SAL CORALLORUM gebräuchlich, welches entweder mit Spiritu Veneris oder einem andern guten Aceto destillato gemacht wird, ungeachtet es kein Saltz, sondern eine Solution ist.

§. 55.

Von der Solution der Corallen mit mineralischen Acidis.

Sonst können die rothe Corallen auch mit allen andern Acidis mehr, nicht nur mit vegetabilischen, wie man oben gar viele Menstrua gehöret, sondern auch mit mineralischen Acidis, als mit Spiritu Salis, Nitri & Vitrioli solviret werden, welches aber nicht gebräuchlich ist.

§. 56.

Wie die Solutio Corallorum zu machen.

Nach dem Dispensatorio soll man, wenn SOLUTIO CORALLORUM zu machen, die Corallen mit Spiritu Veneris solviren, das solutum ad mellaginem inspissiren und das inspissatum mit einem bequemen destillirten Wasser wieder solviren und filtriren. Es dienet aber zur Nachricht, daß à l'ordinair das solutum & impraegnatum zusammen, usque ad siccitatem, inspissiret und solches hernach, unter dem Nahmen von SOLUTIONE CORALLORUM in Apothecken aufgehoben und dispensiret wird.

§. 57.

Magisterium Corallorum.

MAGISTERIUM CORALLORUM wird gemacht, wenn ich eine mit Aceto destillato und Corallen verfertigte liquide und frische Solution filtrire und solche mit sauberm Oleo Tartari per deliquium, bis es gnugsam saturiret, praecipitire, das gantze Mixtum mit Aqua destillata communi zur Gnüge diluire, und zuletzte, wie bewust, völlig edulcorire und das Edulcoratum gelinde truckne.

§. 58.

Man könnte auch wohl hierinne mit dem Solvente & Præcipitante allerhand Veränderung machen, daraus denn auch differente MAGISTERIA CORALLIORUM entstehen würden, allein sie sind noch weniger usual, als das cum Aceto destillato & Oleo Tartari præparirte.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

§. 59.

Bey Verfertigung des Magisterii Corallorum RUBRORUM nehmen einige, statt Aceti destillati, einen starcken und reich tingirten Acetum Florum Rosarum ruberrimarum und stellen damit die Solution der Corallen an, so hernach wie die andere præcipitiret wird.

Magisterium Coralliorum cum Aceto Florum Rosarum ruberrimarum.

§. 60.

Einige nehmen auch die ordinaire mit Aceto destillato gemachte und decantirte klare Solution, evaporiren selbige bis zur Truckene, stellen sie alsdenn in den Keller und lassen es deliquesciren, addiren etwas vom Spiritu Rosarum und filtriren es zuletzt, so dann genennet wird: LIQUOR CORALLORUM ROSATUS.

Liquor Coralliorum rosatus.

§. 61.

Wenn man von jetzterwehnten truckenen Magmate salino oder evaporirten Solutione Corallorum, dazu kein Pulver gekommen, ein Theil nimmt, solchen mit zwey Theile Nitri optime depurati vermischt und beydes mit gnugsamen Himbeeren Wasser oder Rosen Wasser oder auch nur gemeinen Wasser solviret, es filtriret, alsdenn gelinde evaporiret, und zum crystallisiren hinstellet, so bekommt man das so genannte NITRUM CORALLIATUM; Wiewohl im Dispensatorio bey dieser Præparation eines Magisterii Coralliorum solubilis gedacht wird.

Nitrum coralliatum.

§. 62.

Endlich hat man auch noch den SYRUPUM CORALLIORUM. Syrupi gehören wohl eigentlich nicht zur Chymie oder zu meine jetzige Abhandlungen; Allein, da dieser Syrupus gleichwohl ohne chymische Vorbereitung nicht kan gemachet werden, so werde ich deßhalb eben kein Scandalum begehen, wenn ich zum Beschluß dieser Corallen-

Syrupus Coralliorum.

Abhandlung etwas weniges und zwar nur, als eine kurtze Anweisung, wie er aufs beste zu machen, davon sagen werde. Er kan nehmlich gemachet werden nach ZWOELFFERI Angeben, wie es in seinen Animadversionibus vorgeschrieben stehet, da macht man zuerste mit Aceto destillato von rothen Corallen eine völlige Solution, filtriret sie und abstrahiret davon das Liquidum im Balneo Mariæ biß zur Truckne. Hievon werden zwey bis drey Untzen genommen, welches Herbst-Zeit in acht Untzen klaren und frischen Succi-Berberum diluiret und zertrieben, endlich über ein Pfund des feinesten Canarien-Zuckers gegossen, wenn alles solviret, durch blosse Digestion im Balneo, etwa, wie ein Syrupus Violarum, vollends zu behöriger Consistentz gebracht, auch, nach Befinden, wenn die Solution des Zuckers geschehen, vorhero wohl erst coliret und also auf diese Weise ein dem Munde und Auge angenehmer SYRUPUS CORALLIORUM erlanget wird. Wer sonsten noch von Corallen eines und das andere lesen will, der kan BOCCONE, GASSENDUM & GANSIUM nachschlagen, als welche alle von Corallen geschrieben.

Das dreyzehende Capitel
DE CORALLINA,
oder
von dem Corallen-Mooß.

§. 1.

Von denen Speciebus Corallinæ.

Ich will annoch eine andere Plantam marinam, die CORALLINAM OFFICINARUM vornehmen und in aller Kürtze abhandeln. Es giebt der SPECIERUM CORALLINÆ überaus vielerley, Monf. TOURNEFORT hat allein sechs und dreyßig Species, PLUCKENET etliche zwantzig und

so

so andere wiederum noch andere Species, welche alle in die Botanique gehören, allhier aber anzuführen vor überflüßig halte.

§. 2.

Wie die officinale Species genannt wird.

Die OFFICINALE SPECIES wird von JOHANNE BAUHINO und TOURNEFORT, auch CHABRÆO, LOBELIO, LONICERO, RAJO und verschiedenen andern Authoribus nur schlechthin CORALLINA, von TABERNÆMONTANO der noch das beste Kupffer hievon hat, CORALLINA ALTERA genannt. Verschiedene haben es mit dem Nahmen von Mooß oder Musco beleget. Z. E. CASPARUS BAUHINUS nennet es Muscus maritimus sive Corallina Officinarum. MATTHIOLUS, ANGUILLARA, DODONÆUS, CORDUS in Dioscor. LACUNA, TURRE, CASTOR, LUGDUNENSIS, CÆSIUS &c. sagen Muscus marinus. Auch wird es Fucus capillaceus in der Historia Lugdunensi, von THEOPHRASTO Phycon trichophyllon, von GAZA Alga crinito folio, von PARCKINSON Muscus maritimus sive Corallina alba Officinarum, noch von andern Muscus corallinus, Herba lumbrigera, Corallina herbacea, und dergleichen mehr geheissen. Im Deutschen nennet man es **Corallen-Mooß**, **Meer-Mooß**, auch wohl mosicht Wurm-Kraut.

§. 3.

Von dem Worte Corallina.

CORALLINA ist es **genennet** worden, weil man es anfänglich meistentheils an den **Corallen** angewachsen gefunden; Allein es dienet zur Nachricht, daß es an allerhand andere Sachen, was es nur im Grunde der See rencontriret, an allerhand Steine, Muscheln und andere See-Pflantzen selbst anwächset, ferner, daß auch dasjenige, was an den Corallen angewachsen, gar nichts **bessers** oder **etwas** kräfftigers voraus habe, oder dem andern, was nicht an Corallen fest gesessen, vorzuziehen sey, gleichwie diese altväterische Grille in den Büchern stehet und noch immer überschrieben wird.

§. 4.

Beschreibung der Corallinæ.

CORALLINA ist eine solche Pflantze, die in TOURNEFORTS **siebenzehende Classe** gehöret, nehmlich, da man bis dato noch von keinen Blumen oder Früchten weiß: Sie wächset im Meere un-

ter dem Wasser, und scheinet von lauter zarten Articulationibus componirt zu seyn; Die **Farbe** und **Gestalt** ist verschiedentlich. Denn

a) es giebt grüne, grünliche, röthliche, gelbliche, graue und weißliche, und

b) so ist auch einige viel gröber oder zarter als die andere, selbst an den Articulationibus und Extremitäten finden sich Differences, als welches alles man aus den **vielerley Arten** weit besser sehen kan, als ichs etwa beschreiben möchte.

Diß will man auch noch von der Corallina sagen, was ich ehedessen von den Coralliis selbsten erwehnet, daß sie **unter dem Wasser** oder in der See ebenfalls sollen **weich** seyn, und hernach erst ausser dem See-Wasser oder wenn sie von ihrem Wachsthum-Orte abgebrochen, **harte** würden. Nachdencklich ist es, daß dieses Gewächse einen solchen überaus **starcken Geruch** hat, so, daß ein kleines Bißchen die gantze Cammer einnimmt: Man kan solches riechende Wesen mit nichts anders vergleichen, als mit dem allgemeinen **See-Geruch**, wie Auster-Schaalen, Corallen, Fuci, Algæ, Madreporæ, Fungi, Tubulariæ, und alle andere See-Gewächse riechen, und eben so ist auch der **Nachgeschmack** von der Corallina. Man kan demnach sagen: Corallina ist ein **solch** GENUS Plantæ, das in **dem Meer** unter dem Wasser auf allerhand andern Sachen, in gar zarten Theilen, wächset, die durch Articulation continuiren und in Ramos capillaceos sich zertheilen: Es wächset etwa zwey Daumen breit hoch, hat einen erdichten, unangenehmen und wenn es frisch ist, etwas wenig saltzichten **Geschmack**, knirschet zwischen den Zähnen, wie Sand, läst sich leichte mit den Fingern zerreiben, hat einen fischichten, eckelhafften, starcken **Geruch**, und wird am meisten in Mari meditarraneo **gefunden**, erscheinet in verschiedenen **Farben**, doch am meisten **grünlich** oder **weißlich**.

§. 5.

Von dem medicinischen Effect der Corallinæ.

Es ist ein fameuses ANTHELMINTICUM, auch ANTIDYSSENTERICUM. Viele Practici ziehen die Corallinam, im Gebrauche contra Vermes & Lumbricos, noch dem Semini Cinæ **vor**, weil die

die Corallina nicht allein die Würmer tödte, sondern hernach auch purgando ab- und ausführe, als welche beyde Eigenschafften eben die considerableste und beste von den anthelmentischen Artzneyen wären, oder wenigstens erfordert würden. Und da die Corallina auch diese Virtutem besässe, daß sie nach dem purgiren oder abführen, adstringire, wie etwa die Rhabarbar, so brauchte man sie auch in der Dyssenterie, in Hæmorrhagiis, Blut-Speyen, Fluxu Mensium, ja so gar mit gutem Nutzen in DIARRHÆA INFANTUM.

§. 6.

Unter welche Medicamenta die Corallina gebrauchet wird.

Es kommt auch die Corallina im Dispensatorio unter PULVEREM CONTRA VERMES & MORSULOS CONTRA VERMES, endlich auch unter ein EMPLASTRUM CONTRA VERMES; Ob es aber äusserlich, unter Pflastern oder andern Schmieralien eben den Effect haben soll, als wenn es innerlich eingegeben wird, zweifle ich sehr: Ich halte dafür, daß diß eben so einfältig gehandelt ist, als wenn man einen Tartarum emeticum auswendig auf dem Magen mit Pommate oder einer Salbe schmieren wolte, in Meynung, daß er davon vomiren sollte; Allein das Variatur Sententiis wird wohl beständig bey der Medicin, also auch alhier bey dem Wurmisiren und Würmer-Vertreiben bleiben.

§. 7.

Von den Bestand-Theilen der Corallinæ.

MONS. LEMERY hat doch gerne bey jedem Dinge, das er in seinem Traité des Drogues angeführet, seinen chymischen Geist wollen zeigen und dem Leser zu erkennen geben, von was es bestünde: Welche Meynung in so weit recht gut ist; Allein daß ist das schlimmeste, daß man fast überall seine Aussprüche mit grossen Fractur-Buchstaben schreiben muß: Schade! daß es nicht wahr ist. Nach ihm soll die Corallina viel Saltz und Oel haben, aber es ist nicht da, weder viel Saltz noch viel Oel, demnach eintzig und allein viel Lemeryscher Irrthum. Viel Erde ist wohl dar, und davon hat der Herr LEMERY gar nichts erwehnet. Es heist demnach auch hier: Si tacuisset &c.

§. 8.

Bearbeitung der Corallinæ.

Wenn ich eine halbe Untze pulverisirte Corallinæ mit Wasser hin-

hinlänglich extrahire, so bekomme ich nicht mehr als zwey Scrupel EXTRACTI AQUOSI PRIMI, und von dem getrucketen Remanente vermittelst Spiritus Vini rectificatissimi nur zehn Gran Extracti Spirituosi secundi. Das Residuum terreum wiegt drey Drachmas und zehn Gran. Extrahiret man es aber zu erste, statt Wassers, mit Spiritu Vini rectificatissimo, so bekommt man ein halb Scrupelchen mehr, nehmlich ich kriege einehalbe Drachmam EXTRACTI AQUOSI PRIMI, und hernach von der zweyten Auszziehung des Remanentis, vermittelst Wassers, ebenfalls auch noch eine halbe Drachmam EXTRACTI AQUOSI SECUNDI, also nur drey Drachmas unextrahirt, erdisches Residuum. Die Abstracta haben nichts zu bedeuten.

§. 9.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

Zur Curiosität habe ich auch die Corallinam IGNE APERTO destilliren lassen, da ich denn ein Destillatum urinosum & empyrevmaticum erhalten. Ich habe auch sonsten noch allerhand andere Arbeiten mit vorgehabt, es mit SALIBUS und verschiedenen MENSTRUIS, sowohl im kalten, als im Feuer tractiret, und erfahren, daß der SPIRITUS NITRI es ziemlich solviret, es bleibt aber der Schluß:

1) Man sehe die Corallinam vor ein Corpus ferè TERREUM an, bey welchem nur einige salinische gummöse und resinöse Theile, wiewohl ziemlich sparsam, eingemischet sind, als welche auch ferner zum Beweiß dienen, daß es von vegetabilischer indole, also eben nicht ein PUR TERREUM oder Minerale sey.
2) Kan man sich auch dieses mercken, daß man, in Absicht des Medicinischen Gebrauchs, damit nichts künstele oder etwa gedächte, diß und jenes Præparatum davon zu machen, sondern das man allezeit die Corallinam NB. jedoch aufs feineste pulverisirt oder präparirt IN SUBSTANTIA, als ein Pulver gebrauche, es mag nun an sich alleine oder mit andern Dingen vermischt eingegeben werden.

Das

Das vierzehende Capitel.

DE CORTICE CASCARILLÆ,

oder

von der Schackrill-Rinde.

§. 1.

Von der Benennung der Corticis Cascarillæ.

In diesem und folgenden Capitel will ich zwey Rinden, als zwey Subjecta vegetabilia, abhandeln: Es sind zwey solche Rinden, welche mit einander einige Verwandschafft haben, welche vermuthlich auch unter ein Genus gehören und etwa nur von zweyerley Speciebus seyn, nachdem sie in verschiedenen Umständen übereinkommen, in verschiedenen aber auch wiederum differiren; auch sind es zwey solche Subjecta, welche eben so gar lange noch nicht und erst über hundert Jahr in Europa oder hiesigen Gegenden bekannt gewesen, ja welche zum Theil, in Ansehung ihrer speciellen Abkunfft noch diese Stunde nicht vollkommen bekannt sind; Sie heissen beyde Cortices Chinæ Chinæ. Ich werde hievon so viel mir bewust, communiciren und das usuale davon zu verfertigen lehren. Die erste heist und ist Cortex Chinæ Chinæ falsæ, oder Cortex Peruvianus spurius, heist auch Kinkina spuria, Kinkina odorifera, Quinquina aromatica, China Chinæ foemella, bey einigen Droguisten auch Kinkina urens & Cortex Elaterii; bey denen meisten aber heute zu Tage CASCARILLA sowohl per C. als per K. sonsten auch noch Chacarilla, Scascarilla, Chaquarilla, Schachrinilla und Schacarilla, daher es die Frantzosen auch Chaquerille, Chagrinelle, oder Chacril und die Deutschen bishero ebenfalls nach diesem Französischen, Schackrill heissen. Es kan seyn, daß sie die Frantzosen am ersten getauffet und deßhalb Chagrinell anfänglich mögen genennet haben, wei-

weilen es, wie ungefärtbte Chagrin-Haut, einigermassen, von aussen aussiehet, und daß das Wort Chagrinell aus Verhörung in Chaquerill verwandelt worden.

§. 2.

Was die Cascarilla sey.

Es fehlet uns also zwar an Nahmen nicht, allein dem ungeachtet wissen wir doch weiter nichts rechtes, ausser diß eintzige, daß sie von einem Baum aus West-Indien komme; Wie aber der Baum heisse, wie er aussehe, was er vor Blätter, Blumen, Früchte, Wurtzeln und Gestalt habe, in welchem Lande oder in was vor Gegenden er wachse, alles dieses ist uns, oder wenigstens mir, gäntzlich unbekannt, so daß ich weder in Holland, noch Engelland, noch Franckreich, noch Italien, absonderlich an denen Handels-Oertern, davon nichts zuverläßiges habe erfahren können, auch bißhero kein Botanicus oder irgends jemand anders etwas hinlängliches davon geschrieben oder erwehnet, es ist also **diß Subjectum eine Rinde von einer unbekannten Pflantze.**

§. 3.

Erklärung einiger Benennungen.

Sie wird deßwegen auch CHINA CHINÆ, Cortex Peruvianus und Kinkina genannt

1) weilen sie unter allen andern Rinden mit der rechten Kinkina am äusserlichen Ansehen, am meisten übereinkommet, ungeachtet sie, wie bekannt, hin und wieder in etwas differiret.
2) vors andere, weil sie auch von vielen, als die andere Kinkina, in Fiebern gebrauchet wird, und zum Theil denselben Effect bezeiget.

§. 4.

Von dem Unterscheid der Chaquerille und der Kinkinæ.

Daß aber dem ungeachtet zwischen der Chaquerille und der rechten Kinkinæ ein sehr grosser **Unterscheid** sey, werden nicht nur diejenige Practici wissen, welche sich solche mit Aufmercksamkeit bedienen, sondern ich werde es auch ratione ihrer eigenen Mixtionen und Beschaffenheiten nach, ziemlicher massen zu erweisen, die Ehre haben. Und eben deßhalb heist es auch China Chinæ falsa, oder Kinkina spuria.

§. 5.

§. 5.

Worinnen die Chaquerille mit der China Chinæ der äusserlichen Beschaffenheit nach differiret.

Selbst der äusserlichen Beschaffenheit nach, differiret die CHAQUERILLE mit der CHINA CHINÆ hierinnen, daß die Chaquerille von aussen weisser, als die China, von innen dunckel oder mehr roth-gräulicht brauner als die China Chinæ, so dagegen wiederum mehr in die Zimmet Farbe fällt. Die Chaquerille ist weit härter, auch in der äussern Rinde noch weit huckerichter als die China Chinæ, die Chaquerille ist kurtz und glatt-brüchig, die China Chinæ dagegen zaserich-brüchig, die Chaquerille riecht und schmeckt angenehm aromatisch, die China Chinæ dagegen wiederlich, multrich und mehr bitter. Die Chaquerille giebt einen aromatischen Geruch von sich, wann man sie auf glüende Kohlen wirfft; Die Kinkina hingegen einen ordinairen Holtz Rauch. Wie sehr sie in ihrer innern Mixtion differiren, wird man nach und nach weiter vernehmen und wie weit und mercklich sie im Medicinischen Effect differiren, werden vernünfftige Medici, so sie kennen, am besten zu sagen wissen oder kan auch zum Theil in des **Herrn Hoffrath Stahls** Schrifften gelesen werden, indem dieser Medicus diß unser vorhabendes Subjectum am meisten in der Medicin en Vogue gebracht, ungeachtet APINUS und STISSER solche auch schon gebrauchet haben.

§. 6.

Womit die Chaquerille confundiret wird.

In Büchern, Collegiis, in Recepten, also von Medicis und Apotheckern wird es vielfältig mit dem CORTICE WINTERANO confundiret, so, daß nicht wenige die Chaquerille Corticem Winteranum heissen, und hierdurch, absonderlich, da Cortex Winteranus wiederum von einigen Costus Arabicus genennet wird, gewiß grosse Confusion entstehet, da es doch gantz differente Dinge sind, Cortex Winteranus auch eine schon beschriebene und weit längere bekannte Sache ist.

§. 7.

Von dem Cortice Winterano.

Diese letztere hat der Admiral WINTER im Freto Magellanico 1567 zu erste gefunden, dahero sie nach ihm benahmet worden. Die Pflantze wird von CASPARO BAUHINO geheissen LAURIFOLIA MAGELLANICA CORTICE ACRI und von CLUSIO Magellani-

lanica aromatica arbor. Insgemein heißt es CANELLA ALBA, COSTUS CORTICOSUS vel COSTUS CORTICUS OFFICINARUM und im Deutschen weisser Zimmet. Dieser Cortex Winteranus wächst häuffig in St. Domingo und Madagascar an steinichten Oertern und wird alda in ihrer Landes Sprache Fimpi genannt. Zeit während grosser Hitze läufft ein schwartz rüchend Gummi aus dem Baum, so man GUMMI ALOUCHI betitult und die Indianer unter ihr Rauchwerck gebrauchen. Die Blätter sind den Lorbeer-Blättern gleich, ausser daß sie von Meergrüner Farbe, dabey weicher und von angenehmen Geruche seyn. Der Baum hat eine schöne rothe und runde Frucht. Die Rinde selbst kommt vom Stamme und grösten Aesten, ist weisser, dicker, stärcker und von gantz anderer Natur, als die Chaquerille, so, daß man sich diß vor gewiß notiren kan: Cortex Winteranus ist weder Costus Arabicus, noch Cortex Cascarillæ, oder Cortex Cascarillæ ist nicht Cortex Winteranus.

§. 8.

Noch andere Confusion.

Was auch sonsten noch vor Confusion mit Costo Arabico & Syriaco, Costo dulci & amaro, Costo vero, Cortice Winterano, Cascarillæ, Canella alba, Cortice aromatico und dergleichen Dingen vorgehet, mag ich vor jetzo nicht untersuchen, nachdem ich kein Collegium, von Drogues allein halte. Da aber die Chacril an einigen Orten von denen Medicis absolute Cortex Winteranus geheissen, auch in manchen Apothecken also an die Schachteln und Büchsen angeschrieben wird, so wäre doch dieses zu behertzigen, daß man bey der Chaquerille wenigstens noch ein Neben-Wort hinzuschriebe, und es etwa Corticem Winteranum spurium betitulte, eben so, als es der ressemblence nach, Cortex Peruvianus spurius oder China Chinæ falsa geheissen wird, wiewohl es in hiesigen Gegenden deßhalb keine Gefahr hat, indem der eintzige und allersicherste Cascarill- oder Chacarill-Nahmen schon ziemlich angewöhnet, und an keine andere weiter gedacht wird.

§. 9.

Beschreibung der Corticis Cascarillæ.

Unser vorhabendes Subjectum die CORTEX CASCARILLÆ ist demnach eine mittelmäßige dicke Baum-Rinde, von aussen gantz

hocke-

hockericht und ungerade, von innen aber glatt, von aussen mit einer dünnen, ungeschmacken, gantz hellgrauen und gleichsam mit weisser Aschen bestreueten Schalen versehen, dagegen die drunter liegende rechte Cortex glatt und braun, fast wie Eisen-Rost aussehend, compact und feste ist, dabey von aromatischen Geruch und Geschmack, so, daß zuletzt einige Bitterkeit nebst etwas styptisch und gedachten aromatisch-scharffen Wesen auf der Zunge hinterbleibet.

§. 10.

Womit die Chacril am geschwindesten zu entscheiden.

Wenn man die Chacril mit nichts anders vor der rechten China Chinæ oder vor dem Cortice Winterano, auch allen andern Rinden zu entscheiden wüste, so könnte es am besten und geschwindesten mit dem eintzigen **Räuchern**, da man ein Stückchen aufs Feuer wirfft, geschehen, als mit welchem Geruch die Chaquerille sich gewiß, vor allen andern in der Welt seyenden Rinden distinguiret. Denn obschon verschiedene Rinden mehr, aufs Feuer geworffen, angenehmen Geruch von sich geben, so ist doch solcher aller ihr Geruch nicht der Chaquerill-Geruch, wiewohl auch dieser nicht allen Menschen angenehm ist.

§. 11.

Von dem Räucher-Geruch der Corticis Cascarillæ.

Dieser **Räucher-Geruch** von der Cortice Cascarillæ ist indessen der erste Urheber gewesen, oder hat am ersten Anlaß gegeben, solche Rinde in Gebrauch zu bringen, und hat man, wie bewust, sie häuffig **unter dem Taback verschmauchet**, auch deßhalb anfänglich eintzig und allein verführet oder verhandelt, und damahls nichts weniger, als an den Medicinischen Nutzen gedacht.

§. 12.

Physicalische Mixtion dieser Rinde.

Ihrer Physicalischen Mixtion nach, bestehet diese Rinde

1) aus Partibus oleosis essentialibus,
2) Partibus gummosis,
3) resinosis,
4) salinis &
5) terrestribus.

§. 13.

Von der Beschaffenheit der ersten Bestandtheile.

In den Partibus oleosis lieget alles aromatische rüch- und schmeck-

schmeckbare Wesen; in den Partibus gummosis, wenn solche mit Wasser extrahiret werden, das bittere, welches jedoch bey weiten nicht so bitter und scharff schmecket, als wenn es mit dem aromatischen Ingrediente verknüpfft ist; zugleich befinden sich hiebey die Partes salinæ, die Partes resinosæ haben das wenigst schmeckbare, und die terrestres sind zu nichts nutze, wenn sie nehmlich von allen andern abgeschieden worden.

§. 14.

Partes solubiles.

Mir ist kein Subjectum vegetabile naturale bekannt, vielweniger eine andere Rinde, als dieses Subject welches so viele PARTES SOLUBILES hätte oder so viel Extractum lieferte, massen von einem Pfunde Chaquerille sieben Untzen, fünf Quentchen und einen Scrupel Extract zu erhalten, welches gewiß etwas rechtes von einer Rinde, die gemeiniglich Substantiæ ligneæ pflegen zu seyn. MONS. BOULDUC will zwar über die Helffte, von einer Untze nehmlich fünf Quentchen Extracti erhalten zu haben wissen, allein ich habe es nicht bekommen und kan also nicht mehr angeben, als ich würcklich bekommen.

§. 15.

Worinnen alle chymische Operationes von diesem Subjecto bestehen müssen.

Aus dieser natürlichen besondern Disposition erhellet, daß alle chymische Operationes von diesem Subjecto; wenn man die Artzneyische Partheyen davon abscheiden will, in Destillationibus & Extractionibus bestehen müssen, jedoch auch noch mit einem und dem andern besondern Umstande, nehmlich man muß keinen Spiritum Cascarillæ abstractitium, sondern nur Oleum & Aquam Cascarillæ machen; Durch Extractiones aber kan man sich Essentias spirituosas & aquosas und also auch EXTRACTA von beyderley Arten verfertigen.

§. 16.

Oleum Cascarillæ essentiale.

Wie Aqua & Oleum essentiale zu destilliren, darff ich nunmehro wohl nicht mehr wiederhohlen, sondern ich will nur diß hiebey anführen, daß der ölichten Theile sehr wenig seyn, übrigens aber solches Oleum Cascarillæ gar überaus starck, kräfftig und herrlich ist. Man trifft hierinnen anfänglich einen recht vermischten balsami-

mischen Geruch an, da einer Serpillum, ein ander Thymum, ein dritter Camphor, ein vierter Citronen, ein fünffter wiederum etwas anders vorzuriechen meynet, wenn mans verschiedenen Leuten, denen es nicht bewust, was es ist, zum anriechen præsentiret, zuletzt aber werden, wo nicht alle, doch die meisten, den überbleibenden gleichfalls ungemein kräfftigen Cascarill-Geruch errathen.

§. 17.

Merckwürdiger Umstand des Olei Cascarillæ.

Indessen ist es remarquable, daß diß Oleum, so penetrant, zart und herrlich es auch immer ist, sich gleichwohl von keinem Spiritu inflammabili rectificatissimo erheben läst, sondern wie ein Oleum Caryophyllorum, Cinnamomi, Ligni Sassafras und dergleichen schwere Oele zurück bleibet und dagegen zur Erhebung oder Destillation nur ein wässerich Vehiculum erfordert. Denn so bald als das geringste Bißchen Chaquerille mit Wasser offentlich gekochet wird, so gleich wird man dessen ölichte Theile, in einer ziemlichen Distance vom Ofen, als davon fliegende riechen.

§. 18.

Aqua Cascarillæ.

Hat man demnach keine grosse Quantität Rinde mit Wasser in eine Vesique zum destilliren eingesetzt, daß es etwas mercklich und scheidbares Oleum geben könnte, so wird doch allemahl das überkommende **Wasser** desto mehr damit imprægniret, folglich bey allen wässerichen Destillationen, es sey wenig oder viel Chaquerille genommen worden, eine herrliche Aqua Cascarillæ zu erlangen seyn, welches Wasser denn auch seinen guten Nutzen hat.

§. 19.

Ob von dieser Rinde ein Spiritus Cascarillæ zu machen.

Dahingen stehet diese Rinde mit einem Spiritu Vini, oder irgends einem andern Spiritu ardente gar nicht zu destilliren oder davon ein Spiritus Cascarillæ zu machen, als ich schon erwehnet, dieweilen er keine Partes oleosas essentiales hievon mit aufnimmt oder überzuführen capable ist, sondern, als ein blosser Spiritus Vini rectificatus überkommt, der kaum alteriret ist.

§. 20.

Von der ungewissen und betrüglichen chymischen Analysirung.

Ich remarquire hiebey, da ich von denen ölichten Theilen eines Subjecti vegetabilis rede, abermahls die ungewisse und be-

betrügliche ANALYSATIO CHEMICA, welche von vielen, insonderheit von den Frantzosen angestellet worden, und noch immer angestellet wird, da man die Vegetabilia in offenem Feuer und Retorten destilliret und von denen, auf solche Weise, erhaltenen Dingen alsdenn den Schluß machet, als wären selbige in solchem Gewichte vorhin eben so darinnen gewesen. In einem Pfunde Chaquerille ist nicht gar wohl ein Quentchen OLEI ESSENTIALIS zu erhalten, ob ich wohl allerdings davor halte, und auch weiß, daß solcher ölichten Theile wenigstens noch einmahl so viel vorhanden, bey der Destillation nur mit dem wässerichen Vehiculo vermischet und darinnen dispersiret sind. Wenn ich aber ein Pfund von eben derselben Rinde in offenem Feuer destillire, so werde ich bey nahe fünff Loth OLEI EMPYREVMATICI erhalten; Da heist es denn gleich: In einem Pfunde wären würcklich so viel ölichte Theile vorher enthalten, welches gleichwohl wieder alle vorsichtige Experience und die wahre Beschaffenheit selbst ist. Zu leugnen ist es freylich nicht, daß nicht anjetzo, durch gedachte vehemente Operation so viel stinckend oder empyrevmatisch Oel zugegen und gewonnen ist, aber deßhalb ist es nicht vorhin drinne, als Oel, gewesen, sondern diß Oleum ist im rohen Subjecto so wenig vorhin drinne gewesen, als etwa ein Sal volatile urinosum oder Sal Alcali fixum vorhin in einem Vegetabili von Natur ist; Die angewachsene und würcklich erhaltene Quantität aber ist von denen vorhin vorhanden gewesenen Partibus resinosis, als welche Resina sich, während dieser Destillation, resolviret und zerrüttet worden, dazu gekommen, daß es also wiederum gantz natürlich zugegangen, wenn man es sonsten nur natürlich verstehen will, oder daß es so zugehe, zu begreiffen fähig ist.

§. 21.

Warum Oleum Cascarillæ essentiale & empyrevmaticum angeführet worden.

OLEUM CASCARILLÆ ESSENTIALE ist bis dato nicht officinal, auch zur Zeit zu machen, weilen es kostbar, nicht gar wohl anzurathen; Und Oleum Cascarillæ empyrevmaticum möchte, vor andern, ebenfalls viel wohlfeilern, stinckenden Oelen nicht viel besonders würckendes an sich haben, weßwegen ich solche nur zur Erläuterung

terung und desto mehrer Erkänntniß des Subjecti angeführet und elaboriret.

§. 22.

Beschaffenheit derer Partium salinarum, so in der Cascarilla enthalten sind.

Von denen Partibus salinis, so in der Cascarilla enthalten sind, dienet zu wissen, daß solche mit den Partibus gummosis & resinosis überaus genau vereiniget und verwickelt, dahero auf keine Weise, wie solches fast in denen allermeisten Vegetabilibus allgemein ist, aus der rohen Rinde zu extrahiren oder zu separiren sind, sondern etwa aus dem per Retortam gewonnenen Spiritu Cascarillæ empyrevmatico & acido, dessen man gemeiniglich vier Untzen, vom Pfunde Chaquerille, also den vierten Theil, erhält, und vors zweyte aus dem Sale Alcali fixo, welches zwar auch nicht so gar reichlich, sondern vom Pfunde etwa in vier Scrupel, also doch substantiell und demonstrable erscheinet, müssen calculiret werden.

§. 23.

Partes terreæ.

Die Partes terreæ meritiren auch in Consideration gezogen zu werden. Es ist nicht ohne, da, wie ich oben erwehnet, in einem Pfunde nur sieben und eine halbe Untze vier Scrupel Partium solubilium, die so wohl mit einem Menstruo spirituoso als aquoso haben können extrahiret und abgeschieden werden, zu erhalten sind, daß consequenter acht Untzen und acht Scrupel unauflößliche und daher zu nennende erdische Theile in einem Pfunde enthalten müssen judiciret werden; Allein es dienet dem ungeachtet, doch auch zu wissen, daß diese überbliebene Partes quasi terrestres gar nicht grob oder fix-erdisch, sondern noch überaus subtil und wenigstens nicht Feuer-beständig, sondern meistentheils volatilisch oder flüchtig seyn, wie denn, durch express angestellte Calcination, von einem gantzen Pfunde nur zehn Quentchen von wahrer fixer Erde übrig bleiben.

§. 24.

Welche Theile fast alle Baum-Rinde am allerwenigsten besitzen.

Bey welchem Umstande ich aber erinnern muß, daß es fast mit allen Baum-Rinden diese Beschaffenheit hat, daß sie nehmlich überaus wenige fix-terrestrische und noch weniger offenbar salinische Theile, also von diesen beyden Dingen das allerwenigste, in Vergleichung anderer Partium Plantæ besitzen: Es

Es giebt einige, so gar unbeschreiblich und kaum glaublich oder begreiflich weniges darstellen.

§. 25.

Zweyerley Lehren.

Wir lernen hieraus **zweyerley**: Erstlich, daß man bey dergleichen Rinden niemahls auf die Partes salinas grosse Reflexion mache, noch solche abzuscheiden, habhafft zu werden oder darauf zu laboriren, sich Mühe geben möge; **Vors andere**, daß man auch bey den Rinden und absonderlich allhier bey unserm jetzt unter Händen habenden Subjecto eben nicht so gar grossen Scrupel mache, dergleichen in Substantia einzugeben oder zu employiren, wie denn das Pulvis Cascarillæ öffters mit Nutzen in der Medicin adhibiret wird, weilen von solchen, nicht so gar groben, terrestrischen Theilen nichts zu befürchten stehet.

§. 26.

Præparata Cascarillæ, welche mehr extrahendo erhalten werden.

Wir haben nun noch diejenige Præparata Cascarillæ übrig, welche mehr extrahendo erhalten werden; Solches sind INFUSA, ESSENTIÆ & EXTRACTA.

§. 27.

Infusum Cascarillæ.

Infusum Cascarillæ kan so wohl

a) mit Wasser als

b) auch mit Wein gemachet werden:

Jenes kan INFUSUM CASCARILLÆ AQUOSUM und das letztere INFUSUM CASCARILLÆ VINOSUM genennet werden; Beyde werden auf einerley Art gemacht: Die Cortex Cascarillæ wird zu gröblichen Pulver gestossen, in eine solche infundir-Büchse gethan, welche man zuschrauben und vor dem exhaliren wohl verwahren kan, alsdenn hinlänglich Wasser oder Wein, entweder Frantzwein oder aber (welches besser ist) Mosel-Wein drauf gegossen, das Pulver wohl untergemischet, die Infundir-Büchse zugemachet und solche entweder in ein Balneum Mariæ oder auch in eine Sand-Capelle in Digestion gesetzet, darinnen es etwa 24 Stunden lang stehen und digeriren kan, wiewohlen es unterweilen einmahl muß umgerühret oder umgeschüttelt werden: Denn läst mans erkalten, und seihet es durch ein Colatorium; Soll es klar und sauber aussehen, so wird es nur behut-

behutsam decantiret, coliret und zuletzte noch dazu filtriret; Wird aber auf solchen Umstand nicht gesehen, so kan es nicht nur coliret, sondern das rückständige auch exprimiret werden, da es denn zwar trübe, aber um so viel kräfftiger wird.

§. 28.

Decoctum Cascarillæ.

Man kan auch DECOCTUM CASCARILLÆ vermittelst Wasser oder Bier, wenn nehmlich zerstossene Chaquerille darinne gekochet wird, machen, es ist aber nicht gebräuchlich und verlieret man auch alle Partes aromaticas & oleosas. So ferne es aber im verdeckten Geschirre mit Wasser geschiehet und etwas vom Sale Tartari vel Absinthii dazu genommen, das Decoctum auch ziemlich starck gemacht wird, so bekommt diese Art Extraction den Nahmen von ESSENTIA CASCARILLÆ CUM MENSTRUO SIMPLICI. Und kommt es bey dergleichen Præparationes auf des Medici Gutfinden an, ob er ein Sal Alcali oder ein Sal medium, etwa ein Arcanum duplicatum oder einen Tartarum tartarisatum oder Terram foliatam Tartari oder ein anders, oder gar kein Saltz hinzu werffen lassen will, deßgleichen in was vor Proportion eines oder das andere soll genommen werden; Sintemahlen bey solchen wässerichen Præparatis das beste Mittel ist, daß man entweder gar nichts oder doch nicht viel im Vorrath mache, weilen sie leichte beschlagen, schimmeln und verderben; Hingegen solche lieber allemahl nach expresser Præscription des Medici, wo nehmlich mehr, als ein Medicus, verschreibet, also solche so genannte Essentz nach eines jeden besondern Gutfinden, jederzeit frisch mache, da es dann nur drauf ankommt, daß es der Medicus bey Zeiten verschreibe und zur Præparation auch behörige Zeit gebe.

§. 29.

Essentia Cascarillæ spirituosa simplex & essentificata.

Hiernechst wird von Cascarilla eine spirituöse ordinaire ESSENTIA CASCARILLÆ so wohl SIMPLEX durch eine einfache Extraction mit Spiritu Vini rectificatissimo, als auch eine gedoppelte oder so genannte ESSENTIA ESSENTIFICATA gemacht, wenn die einfache Essentz nehmlich mit mehrerm Pulvere Cascarillæ von neuem infundiret und zuletzt auch noch mit Extracto Cascarillæ enrichiret wird.

§. 30.

Extracta Cascarillæ.

Von Extractis Cascarillæ kan man zwey bis dreyerley machen, und werden solche nach dem dabey employirten Menstruo auch benahmet:

1) Habe ich Wasser employiret, so ist es EXTRACTUM CASCARILLÆ AQUOSUM oder CUM AQUA. Und kan dieses am besten in eine Vesique extrahiret, auch nachgehends im Balneo inspissiret werden.

2) Mit Wein heist es EXTRACTUM CASCARILLÆ VINOSUM und so

3) mit Spiritu Vini rectificatissimo EXTRACTUM CASCARILLÆ SPIRITUOSUM vel RESINOSUM.

Ein Pfund Corticis Cascarillæ giebt zuerste mit Wasser sechs Untzen EXTRACTI AQUOSI vel GUMMOSI. Hierauf mit Spiritu Vini das Residuum extrahiret eine Untze fünff Drachmas einen Scrupel Extracti resinosi. Wird aber ein Pfund Chaquerille zuerste mit Spiritu Vini rectificatissimo extrahiret, so bekommt man vier und eine halbe Untze und vier Scrupel Extracti resinosi und vom Residuo mit Wasser extrahiret zwey und eine halbe Untze EXTRACTI AQUOSI.

§. 31.

Gebrauch des Extracti Cascarillæ cum Aqua.

Extractum Cascarillæ cum Aqua ist auch ein Ingrediens unter PULVEREM RESOLVENTEM COMPOSITUM.

Das

Das funffzehende Capitel.

DE CORTICE CHINÆ CHINÆ,

oder

von der Fieber-Rinde.

§. 1.

Diejenige Rinde, so ich mir in diesem Capitel vorgenommen, abzuhandeln, ist die **rechte oder wahre** CORTEX CHINÆ CHINÆ. Die Rinde selbst ist mehr bekannt und in starckem Gebrauch, als die vorige, dem ungeachtet aber haben wir doch noch nicht eine recht gründliche botanische Beschreibung von dem Baume oder der Pflantze, davon sie herkommt, sondern die Beschreibungen differiren, bald hier, bald dar.

Vorerinnerung.

§. 2.

Diß wissen wir, der **Baum** wächst in Spanischen West-Indien und zwar im Königreich Peru, in der Provintz Quito, nahe bey der Stadt Loxa auf Bergen.

Von dem Baum dieser Rinde.

1) **Die Bäume, so unten** an den Bergen wachsen, haben die dickste Rinde, welche von aussen glatt dabey weißlich gläntzend und von innen gantz hell oder gelblich braune, sonsten am wenigsten bitter, also die **allerschlechteste** von allen ist.

2) Die Bäume, **so gantz oben auf den Bergen** wachsen, haben solche Rinde, welche aussen schwärtzlich, zugleich gantz hockerich, inwendig von einer sehr denckel-braunen Farbe, die dünneste unter allen, und **etwas mehr bitter**, als die vorige ist, so unten am Fuß des Berges wächset.

3) Die Bäume aber, so in der **mittlern Gegend** nach der Höhe der Berge wachsen, liefern **die allerbeste und allerbitterste Rinde**, sie ist nicht so sehr hockerich auch nicht so

 glatt,

glatt, nicht so schwärtzlich dunckel-braun und auch nicht so gelb-lich helle braune.

Die unterste ist ferner zu wässerich und terrestrisch, und die oberste allzusehr ausgetrucknet, also die mittlere, auch in diesem Umstande, da sie nicht zu viel noch zu wenig nourriture hat, wiederum die beste.

§. 3.

Dessen Benennung.

JOHNSTON heist den Baum Arbor FEBRIFUGA peruviana und hat auch davon ein Kupffer-Stich. RAJUS repetirt diesen Johnstonischen Character und heist ihn Arbor Febrifuga peruviana, jedoch mit diesem Zusatz, CHINA CHINÆ & QUINQUINA & GANNANAPERIDE DICTA. Andere sagen auch Cannaperide.

§. 4.

In wie weit einige Autores in der Beschreibung des Baums differiren.

In der **Beschreibung des Baums** selbsten differiren sie in so weit, weil einige sagen: Er wachse in der Grösse einer Linde, andere wiederum in der Grösse eines Kirschbaums, ferner sagen einige, er habe Blätter wie Pflaumen-Baum-Blätter, die Blumen wären nicht ungleich denen Apricosen und der Saamen denen Kürbiß-Kernern; Andere dagegen sagen: Er hätte runde und um und um gezähnte Blätter, eine lange und röthliche Blume und eine rothe Frucht, in deren Mitte sich ein Kern, wie eine platte weisse Mandel befinde.

§. 5.

Von den vielen Nahmen dieser Rinde.

Wir verlassen den Baum mit seinen übrigen Theilen und halten uns nur um so viel mehr an **dessen Rinde**, als unser vorhabendes Subjectum: Solche hat überaus **viele Nahmen**, vornehmlich daher, weil sie in der Welt nicht wenig Lermen verursachet, bekommen: Es wird genannt CHINA CHINÆ, KINKINA, Kinakinæ, Cinacinæ, Quinquina, Kinaquina, Chinquina, Chinacanna, Chinchina, ferner Cortex Peruvianus, Cortex antifebrilis, Febrifugum Peruvianum, Palo de Calenturas, Lignum Febrium, oder Lignum Febrifugum, Cortex antiquartius, wenn es zerstossen, Pulvis Indicus, Pulvis Sinensis, Pulvis Cardinalis de Lugo, Pulvis Patrum, Polvere della quartana, Pulvis Jesuiticus vel Jesuitarum, Medicina miraculosa und wer weiß

was

was mehr; Unter welchen allen in hiesigen Gegenden drey, nehmlich China Chinæ, Kinkina und Cortex Peruvianus am bekanntesten und usualesten sind: CORTEX PERUVIANUS nach dem Vaterlande, weil sie in PERU wächst, und CHINA CHINÆ oder Kinkina, weilen des Grafen DEL CINCHON Gemahlin hievon am ersten vom Fieber curiret worden ist, der zur selbigen Zeit Vice-Re in Peru gewesen, dahero es auch einige Pulvis Comitissæ geheissen haben. Im Deutschen heist man es Kinkine oder schlechtweg China. Item Fieber-Rinde oder auch wohl Jesuiter Pulver.

§. 6.

Erklärung des Worts Kinkinæ.

Das Wort KINKINA oder CHINA CHINÆ kömmt demnach, wie man vernommen, von der Gräfin CINCHON und keinesweges von dem Ost-Indischen China her, als wenn diese Rinde etwa in China wüchse, aus China herkäme, oder mit der Radice Chinæ einige Verwandschafft hätte. Diesemnach ist es nicht wohlgethan, wenn man, wie es öffters in Recepten geschiehet, das Wort China gantz alleine gebrauchet, weder von Cortice, noch von dem zweyten China etwas gedencket, sondern nur schreibet: Pulvis Chinæ oder Pulvis Sinensis; Solches ist æquivoque und giebt Gelegenheit, eher auf die Radicem Chinæ als Corticem Chinæ Chinæ zu gedencken.

§. 7.

Nachricht von der ersten Bekanntmachung dieser Rinde und den davon handelnden Schrifften.

Es ist nunmehro über hundert Jahr, daß diese fameuse Rinde nach Europa gebracht und bekannt worden, wiewohl es anfänglich als das gröste Arcanum gehalten und sogleich eben nicht allzubekannt wurde: 1649. hat solche der Cardinal DE LUGO am ersten aus West-Indien, allwo er Spanischer Vice-Re gewesen, herausgebracht und an die Jesuiter bekannt gemacht, welche es nicht anders, als in forma Pulveris verkaufft, damit man es nicht sogleich decouvriren könnte, was es wäre oder daß es ein Naturale wäre, sondern eher gedencken sollte, als wäre es ein Præparatum artificiale; Sie gaben solchem Pulver auch gar keinen Nahmen von einem unbelebten natürlichen, vielweniger von einem vegetabilischen Dinge, son-

dern hiessen es schlechthin: des CARDINALS DE LUGO **Pulver** oder auch wohl zuletzt das **Jesuiter Pulver.** Die Jesuiter hielten es so rar und so kostbar, daß es mit Golde gleich aufgewogen oder allemahl, vor ein Quentchen Pulver, ein Quentchen Gold gezahlet werden muste, wodurch sie überaus viel Geld erworben, massen es immer weiter und weiter bekannt und als ein recht wunderthätiges Specificum antifebrile angesehen, und also mehr und mehr von jedermann, der es nur bezahlen konnte, verlanget wurde. Wie es von dem Engelländer TALBOOTH dem Könige in Franckreich vor eine ziemliche Summa Geldes communiciret und dieses Arcanum nach und nach immer mehr gemeiner, auch von Zeiten zu Zeiten wohlfeiler und wohlfeiler geworden, und was etwa seit gedachter Zeit biß dato in Europa weiter damit vorgefallen, mag ich hier nicht erzehlen, noch mich dabey aufhalten, sondern ich will sowohl dieserhalben, als auch wer sonsten von dessen Medicinischen Gebrauch und Mißbrauch, Nutzen und Schaden, allerhand gelehrten Raisonnement pro & contra von dieser Cortice Chinæ Chinæ wissen will, einen jeden auf die von dieser Materie am Tag seyende so häuffige und zum Theil recht weitläufftige Schrifften verweisen, welche allein einen guten Platz in der Bibliotheck einehmen würden, so ferne man sie beysammen hätte. Wie denn, meines Wissens, Richard Morton, Talbooth, Valentini, Nicolas de Blegny, Helvetius, Sydenham, Willis, Bartholinus, Chiflet, Anton Boll, Rolandus, Sturmius, Badus, Berger, Prothospatharius, Listher, Donzellus, Zendrini, Ipocrate, Torti, Redi, Ramazzini, d'Acquin, Bohnius, Baglivius, Tozzi, Joh. Baptista Siton, Decker, Honoratus Faber, Plempius, Alary, Manginot, Fagon, Jones, Raymundus restaurandus, Horatius Bartholomæus Traversarius, Lancisius, Carlo Francesco Cogrossi und andere mehr zum Theil in eigenen Schrifften, Dissertationibus und Tractaten, zum Theil bey ihren andern Schrifften, zum Theil auch als Streit-Schrifften, **von der** KINKINA **geschrieben,** so daß, wer da Lust hat nach zu lesen, von diesem eintzigen Subjecto Zeugs gnug dazu vorhanden ist. Vor mich ist in allen diesen Schrifften, wiewohl ich einige nicht gelesen,

so

so jedoch aber bey den andern mit ihren vornehmsten Anführungen allegiret sind, **wenig oder nichts besonders** vorhanden, so viel deren auch immer sind, so daß ich weiter nichts, als etwa die Jahr-Zahl, da es nach Europa gekommen und die Nahmen der Oerter und des Baumes nebst solchen General-Dingen mehr davon profitiret.

§. 8.

Von einigen Speciebus Chinæ Chinæ.

Mons. VAILLANT ein ehemahliger grosser Botanicus und Sous-Demonstrateur im Königlichen Horto Medico zu Paris sagte mir, bey meinem Auffenthalt in Franckreich, daß ihm **sechs** Species Chinæ Chinæ bekannt wären und wiederhohlte, was LEMERY und POMET geschrieben, daß in Potosi die **kräfftigste** wachse, welche weit bräuner, aromatischer, bitter und piquanter, aber auch zugleich viel rarer, als die Quitoische, sey.

§. 9.

Beschafenheit einer guten Corticis Chinæ Chinæ.

Hier zu Lande und so auch im gemeinen Commerce müssen wir uns mit dem begnügen, was man haben kan, da es dann nur darauf ankommt, daß man nur noch **die beste** auslieset oder zur Artzney erwählet: **Eine gute** Cortex Chinæ Chinæ muß demnach **von aussen** schwartzbraun und **von innen** von danckler Zimmet-Farbe, von keinen grossen, dicken, Stücken, **auswendig** nicht glatt noch weiß, sondern etwas hockericht, dabey feste, compact und nicht leicht-brüchig, **vielweniger** dergestalt, wenn sie entzwey gebrochen wird, daß der Staub heraus gienge, **am allerwenigsten** gar verstockt seyn. Sie muß ziemlich bitter, zugleich etwas aromatisch und adstringirend schmecken, dabey etwas dumpicht und aromatisch untereinander riechen, im übrigen **mit keinen andern fremden Dingen** oder **Unreinigkeiten** versehen seyn, als welches letztere man insonderheit bey solcher China anzutreffen pfleget, welche, wie **Zimmet zusammen gerollet** und aufgetrucknet ist, so, daß man sich mit dergleichen Röhren wohl vorzusehen, selbige vorher zu zerbrechen und zu saubern hat, ehe sie mit anderer Rinde pele mele in Mörsel geworffen und zu dieser oder jener Artzney genommen werden.

§. 10.

Aus welchen Theilen die Cortex Chinæ Chinæ bestehet

Der Physicalischen Mixtion nach, differirt die China Chinæ vera mit der vorher abgehandelten China Chinæ spuria oder Cascarilla gar sehr, indem sie vors erste gar keine Partes oleosas essentiales, bey weiten nicht so viele Partes solubiles gummosas & resinosas und auch noch weniger Partes salinas, dagegen ungleich weit mehr Partes subtilissimas terreas in igne volatiles besitzet, so daß Cortex Chinæ Chinæ

1) meistentheils aus subtilen terrestrischen
2) aus einigen resinösen
3) aus noch weniger gummösen und
4) etwas gar wenigen salinischen Theilen nebst der allgemeinen, bey allen Vegetabilibus vorhandenen, Feuchtigkeit, oder Wasser bestehet.

§. 11.

Partes resinosæ Corticis Chinæ Chinæ.

Die vornehmste Theile, so das kräfftigste von der gantzen Rinde repräsentiren und in sich haben, scheinen eigentlich in denen resinösen zu bestehen, massen nicht allein das meiste, so soluble und zu extrahiren ist, das resinosum ausmachet, sondern auch am aller bittersten und stärckesten, ja gar eckelhafftigsten schmecket. In Partibus gummosis findet sich auch wohl eine ziemliche, jedoch lange nicht so grosse Bitterkeit als bey denen jetzterwehnten resinosis. Ein Pfund Chinæ Chinæ liefert in der ersten Extraction mit Spiritu Vini rectificatissimo zehn Drachmas und zwey Scrupel Extracti resinosi, obwohlen Mons. BOULDUC in Paris bey dasiger Academie des Sciences nur fünf Drachmas und einen Scrupel, also nur die Helfte gefunden, oder zum wenigsten angegeben hat. Es liefert das hievon übriggebliebene Marc mit einer zweyten angestellten wässerichen Extraction annoch fünf Drachmas Extracti aquosi vel gummosi. Kehret man die Extractiones um, so liefert ein Pfund solcher Rinde, wenn sie nehmlich zu erste mit Wasser extrahiret wird, sieben Drachmas und einen Scrupel Extracti gummosi und mit der darauf angestellten zweyten Extractione spirituosa, sechs Drachmas Extracti resinosi. Man mag sie also extrahiren wie man will, so be-

bekommt man doch zusammen vom gantzen Pfunde nicht mehr, als zwey Untzen und fünf Scrupel Extracti, resinöses und aquöses zusammen gerechnet, dagegen ein Pfund Chacril über sieben und eine halbe Untze Extracti mixti liefert.

§. 12.

Partes salinæ Corticis Peruviani.

Die PARTES SALINÆ CORTICIS PERUVIANI sind ebenfalls **nichts anders**, als in dem davon erhaltenem Spiritu acido empyrevmatico und in dem Sale fixo zu demonstriren, und mögen in einem Pfunde in allen **kaum fünf Scrupel** ausmachen, wie man denn von gedachten gantzen Pfunde **nur zwey Scrupel substantiell Saltz**, nehmlich SAL ALCALI FIXUM mit allen Künsten erweisen kan und **das übrige** im Spiritu acido, Oleo und andern Orten vertheilet ist. Wenn ein Pfund dieser Rinde aperto igne destilliret wird, so bekommt man drey Untzen Spiritus acidi und drey Drachmas OLEI EMPYREVMATICI, so abermahls von der Resolutione Resinæ entstanden, und **gar nicht, als Oel**, in der Rinde vorhanden gewesen.

§. 13.

Von der verbrennlichen Erde.

Um etwas von der **verbrennlichen** zarten **Erde**, so bey dieser Rinde ist, zu gedencken, so hat man vernommen, daß bey einem Pfunde nur zwey Untzen und fünf Scrupel soluble Theile seyn, (wobey man noch einen kleinen Anwachs von beyden Menstruis rechnen könnte) es müssen demnach nothwendig **beynahe vierzehn Untzen unauflößliche terrestrische Theile** in gedachtem eintzelnen Pfunde sich befinden, gleichwohl sind es **meistentheils im Feuer vergängliche und gantz unvermerckt**, ich möchte bald sagen, **verschwindbare Theile**. Ein gantz Pfund vollkommen gute noch mit nichts tractirte, also unextrahirte, China Chinæ giebt nicht mehr, **als eine halbe Untze Asche**, woraus obgedachte kleine Portion Saltz ausgelauget, nach dieser Auslaugung und geschehener Austrucknung des Capitis mortui auf die letzte nicht mehr, als zwey Drachmas **würckliche Erde** erhalten wird, so vom Pfunde wenig gnug ist.

§. 14.

Præparata Corticis Chinæ Chinæ.

Die PRÆPARATA CORTICIS CHINÆ CHINÆ sind ohngefehr eben dieselbe, als wie ich bey der Chacrill vermeldet und zu machen gelehret, ausser, daß man bey der China Chinæ weder Oleum noch Wasser und gar nichts per Destillationem abstractivam bekommt, noch an irgends eine Destillation weder mit Wasser noch mit Spiritu Vini bey der China Chinæ gedencken darff, sondern alles darinnen vorhandene Artzneyische **eintzig und allein** extrahendo separiren, dahero nur EXTRACTA selbst, oder ESSENTZIEN, oder INFUSA oder Decocta machen muß.

§. 15.

Infusum Chinæ Chinæ.

INFUSUM CHINÆ CHINÆ wird eben sowohl mit Wasser als mit Wein, und auf eben die Weise, als wie ich oben bey den INFUSIS CASCARILLÆ erzehlet, gemacht. Man macht auch INFUSIONES SIMPLICES und COMPOSITAS, wiewohl **mehr** COMPOSITAS als simplices, indem gemeiniglich noch andere Vegetabilia, Europäische Wurtzeln oder Kräuter, zuförderst einige Salia, öffters auch Aquæ destillatæ & Syrupi dazu genommen werden. Da hierinnen aber allerhand Variation gebraucht und bey der Arbeit doch weiter nichts anders mehr, als beym simpeln Infuso, observiret wird, so halte ichs vor unnöthig mich dabey aufzuhalten.

§. 16.

Von den übrigen Præparatis.

Eben so können auch die **übrigen** Præparata, als ESSENTIA CHINÆ CHINÆ CUM SPIRITU VINI, ESSENTIA CHINÆ CHINÆ CUM AQUA VEL MENSTRUO SIMPLICI, DECOCTUM, EXTRACTUM RESINOSUM ET EXTRACTUM AQUOSUM CHINÆ CHINÆ, in allen Umständen und mit denselben Handgriffen, als ich bey der vorigen Rinde erwehnet, verfertiget werden.

§. 17.

Wozu Cortex Peruvianus adhibiret wird.

An sich selbst wird Cortex Peruvianus auch in FORMA PULVERIS **sowohl** PER SE als auch **unter** ELECTURIA, im Dispensatorio, unter das Electuarium antifebrile und sonsten auch wohl nur allein mit einem Syrupo oder noch andern Dingen zu solcher Form gebracht adhibiret. Es kommt auch unter Elixir antifebrile KRUGII und ver-

verschiedene andere Dinge mehr, so zu weitläuffig fallen würden, solche alle anzuführen.

§. 18.

Von dem medicinischen Gebrauch der Corticis Chinæ Chinæ.

Ob nun die China Chinæ ein **gut sicheres und werth zu haltendes medicinisches** SUBJECTUM **und dessen** PRÆPARATA **in** medicinischer Application nützlich und sicher zu gebrauchen? Oder ob es samt seinen Præparatis eher **schädlich, unsicher und verwerflich**? Ist eben nicht mein Werck allhier zu untersuchen, sondern diß überlasse ich andern Herrn Professoribus oder auch Medicis practicis. So viel ist offenbar, daß China Chinæ **zur unrechten Zeit oder auch auf eine unrechte Art gebrauchet**, unfehlbaren Schaden thut, das Fieber in der Geschwindigkeit curiret oder vielmehr hemmet und dagegen entweder bald oder aber einige Zeit drauf viel härtere und gefährlichere Kranckheiten verursachet, um welcher willen verschiedene Medici **allerhand** so genannte Correctiones anstellen, auch einige deßhalb Purgantia beymischen und allerhand Künsteleyen exerciren; Eine grosse Menge aber, die von denen betrübten Suiten gerühret worden, die gantze Chinam Chinæ mit allen ihren Præparatis und Correcturen gar abgeschaffet, wo nicht gar verbannet und noch die Stunde verbannen. Dem ungeacht! Ist es aber auch mehr, als zu gewiß, daß diß Subjectum, **wers nur weiß, wie und wenn ohne den geringsten Schaden und wahrhafftig als ein gutes und sicheres** SPECIFICUM zu gebrauchen stehet, so, daß unter andern auch in seinem gesunden Verstande und ohne üble Suites das Sprich-Wort: Cessat Quartana, Medicina peruviana ist wahr und richtig befunden worden. Welches alles aber in eines jeden Glauben, Gutfinden, Experience und mehrere Untersuchung überlasse, zumahl da dergleichen, wie ich schon gesagt, nicht zu meine Abhandlungen gehöret.

Das sechzehende Capitel.
DE CROCO,
oder
von dem Saffran.

§. 1.

Vorerinnerung.

Der alphabetischen Ordnung nach habe ich mir fürgenommen, den uns allen wohlbekannten CROCUM oder Saffran, ein nicht nur zur Artzney, sondern auch unter die Gewürtze und zur Küchen gerechnetes Vegetabile aufzuführen und abzuhandeln.

§. 2.

Erklärung des Wortes Crocus.

Das **Wort** Crocus wird von den Gelehrten, **wegen des ursprünglichen Herkommens**, auf zweyerley Art expliciret.

1) **Einige** leiten es aus des OVIDII vierten Metamorphosirung her, allwo fabuliret wird, daß ein Jüngling der CROCUS geheissen, sich in eine Jungfer mit Nahmen SMILAX dergestalt brünstig verliebet hätte, daß er darüber aus Ungedult sey in eine Blume verwandelt worden, welche Blume, von Stund an, den Nahmen, nach dem vorher gewesenen Junggesellen, CROCUS empfangen und seit dem bis auf den heutigen Tag, weilen es eben die Saffran-Blume gewesen, solchen Nahmen beständig behalten.

2) **Andere** aber, die sich an solche Heydnische Fabel zu kehren, nicht Appetit gefunden, haben die Derivation von einem Griechischen Worte, nehmlich von κρoκὶς vel κρoκὴ, welches auf Lateinisch Trama, Villus oder Filum, im Deutschen aber einen **Faden** oder **Fadenwerck** bedeutet, hergeleitet, und es in so weit auch vernünfftiger expliciret, weilen eben der Saffran, nehmlich die Capillamenta, Stamina vel Villi Plantæ, das

ist

ist Faden repræsentireten, dahero sie auch im Griechischen, von einigen κεοκίδες geheissen würden.

Ob nun gleich die gantze Pflantze oder Blume Crocus benahmet worden, so wäre es doch nicht unbillich gewesen, daß man diesen Staminibus, Zäserlein oder Faden von der Blume, nachdem man an der gantzen Blume und Pflantze weiter nichts, als nur solche kleine Stückchen alleine vor nutzbar zu seyn befunden, eben so, wie viele andere eintzele, nützliche und brauchbare Partes Plantæ, auch alleine per Excellentiam den gantzen Nahmen von der Blume ertheilet oder beygeleget, also auch bloß diese Zäserlein Crocus tituliret hätte und noch immer titulirte.

§. 3.

Der Nahme Crocus wird sonsten auch noch andern Dingen, zum Exempel, in der Botanique einigen ebenfalls gelben Dingen, als dem Carthamo mitgetheilet, der Crocus sarracenicus genannt wird, ferner der Radici Curcumæ, die man Crocum indicum heisset ꝛc. Auch wird das Wort Crocus in der Chymie bey solchen metallischen Kalcken, die keine weisse sondern andere Farbe vorstellen, von langen Zeiten her, gebrauchet, wie man z. E. Crocus Martis, Crocus Veneris & Crocus Solis saget.

Welchen Dingen der Nahme Crocus sonst noch mitgetheilet wird.

§. 4.

Der Teutsche Nahmen Saffran oder das Wort Saffran soll vom Arabischen herkommen, nehmlich vom Zaffaran, Zapheran oder Zahafaron, daher auch solch Wort nicht allein bey den Teutschen, sondern auch bey denen meisten andern Europäischen Nationen im Gebrauche ist, und nach ihrer Landes-Art etwa nur ein wenig anders pronunciiret wird, gleichwie man allhier in Berlin schon Tzafferan gesagt.

Von dem deutschen Nahmen Saffran.

§. 5.

Es ist der Saffran ein sehr altes Gewürtz und Medicinale, indem DIOSCORIDES, PLINIUS, THEOPHRASTUS, GALENUS und viele andere Alte dessen schon gedencken. Er hat auch, ausser dem Nahmen Croco, noch sonsten allerhand theils barbarische, unverständliche, theils aber auch hochtrabende,

Allerhand andere Nahmen des Saffrans.

per antonomasiam genommene und, wegen der vermeynten, überschwenglich grossen Krafft und Würckung entstandene, prächtige **Nahmens**, nach und nach bekommen. Von der **ersten** Art wird er genannt: Cresta, Heraclion, Cynomorphus, Castor, Xenaticus, Crasta, Oricum, Jamfaram, &c. und von **hochtrabenden** Nahmens hat er diese: Oculus Florum, Plantarum Gemma, Pratorum Gloria, Terræ Ornamentum, Sanguis Herculis, Aroma Philosophorum, Panacea vegetabilis, Rex Vegetabilium, Aurum vegetabile, Medicina Tristitiæ, Cordis Lætitia, & Anima Pulmonum, ja der Herr Professor VALENTINI in Giessen setzt noch einen Character hinzu, und sagt: der Crocus wäre auch Anima Uteri.

§. 6.

Von denen vielerley Arten des Saffrans.

Es giebt in der Welt überaus **vielerley** SPECIES oder veränderte Arten vom Saffran oder solcher Pflantzen und Gewächse, die zu dem Genus von Croco gerechnet werden? Monſ. TOURNEFORT hat allein 53erley Species, nehmlich sechs und viertzig in seinen Institutionibus Rei herbariæ und sieben Species in seinem Corollario. RAJUS hat 25erley Sorten oder Species, PARCKINSON ein und dreyßig Species, und so andere Authores wieder einige andere.

§. 7.

Worinnen der Unterscheid des Saffrans bestehet.

Die DIFFERENCE bestehet in **verschiedenen Umständen.**

1) **Wegen der Jahres-Zeit**, denn überhaupt können alle Species in zwey Classen, ratione der **Blühe-Zeit**, eingetheilet werden, so daß es CROCUS AUTUMNALIS und CROCUS VERNUS, Frühlings und Herbst-Saffran, giebt, weilen eine Classe solche Species in sich begreiffet, die alle im Herbste blühen und die andere hingegen, die im Frühlinge blühen, wiewohl man auch eine oder ein paar Species hat, welche des Jahres zweymahl, nehmlich so wohl des Herbstes als des Frühlings blühen; Sie sind aber nicht sehr gemein.
2) Der zweyte Umstand der Difference ist **die Güte**, massen es CROCUS VERUS & SATIVUS, und auch CROCUS SPURIUS vel SYL-

VESTRIS

VESTRIS giebt, das ist, wahrer und gezeigter oder cultivirter, und auch falscher oder wildwachsender Saffran.

3) Der dritte Umstand, so die Difference causiret, ist die Varietät der Blume und zwar

a) einmahl von Seiten der verschiedenen Farbe, denn es giebt Crocus Flore cœruleo, sub cœruleo, Flore argenteo, Flore violaceo, candido, tantillum sub cœruleo, Flore purpureo, variegato, Flore albo variegato, Flore interius suave-rubentibus lineis picto, exterius albidis, Flore albo, versicolore, purpureo - violaceo, Flore albo, purpureo-violacea basi, flore supernè purpureo, inferius flavescente, Flore cinericio, flavo, aureo, pallido &c. &c.

b) Von Seiten der Gestalt der Blume, denn da ist wiederum Crocus Flore simplici, Flore parvo & minori, als auch Flore magno & majori, item Flore pleno, Crocus multiflorus, Flore duplici, Crocus biflorus &c.

c) Die Difference bestehet auch in den CAPILLAMENTIS, es giebt Crocus Capillamentis minus odoris auch gar inodoris, und dann (wie bekannt) Capillamentis odoris, ja odoratissimis, ferner ratione der Farbe, Capillamentis tenuissimis, & flavis, spadiceo-rubentibus, albidis und dergleichen mehr, auch wohl noch in differenter Anzahl der Capillamentorum.

4) Der vierte Haupt-Umstand wegen so vielerley Specierum bestehet in dem Blatte: Es ist Crocus latifolius, tenuifolius, vel angustifolius, Foliis suave-rubentibus, Juncifolius, capillari Folio, auch Crocus sine Foliis, ja es giebt

5) auch Crocus nusquam florens. Und so findet sich

6) einige Difference an den Wurtzeln oder so genannten Zwiebeln z. E. es giebt Crocus Radice simplici und auch Radice gemina vel gemino bulbo, item Crocus Radice rostrata. Endlich und

7) findet sich auch vielfältig bey einer eintzigen Specie, nach Verschie-

schiedenheit des Landes, Climatis, Erdreichs, Pflege und Wartung, Witterung und dergleichen ein grosser und mercklicher Unterscheid, wie zum Theil im Commercio selbst bekannt ist, oder auch jeder leicht sehen kan.

§. 8.

Von dem officinalen Saffran.

Ich verlasse alle andere botanische Species und will mich nur zuförderst an die allergebräuchlichste einzige Speciem, an unsern Crocum officinalem halten, welches eigentlich ein Crocus autumnalis & sativus ist, eine solche Saffran-Art oder Species, welche zur Herbst-Zeit blühet, ordentlich gezeiget, gepflantzet und cultiviret wird. In der Botanique hat diese Species von vielen Authoribus weiter gar keinen andern Beynahmen, sondern die gantze Pflantze wird von JOHANNE BAUHINO, TOURNEFORT, DODONÆO, ANGUILLARA, CORDO und andern mehr schlechthin Crocus, von MATTHIOLO, CASTORE, CÆSIO aber Crocum geheissen. Es ist Crocum hortense CAMERARII, Crocus sativus CASPARI BAUHINI, Crocus sativus autumnalis Hort. Eyst. und Crocus verus, sativus, autumnalis PARCKINSONI Parad. terrestris.

§. 9.

Dessen Benennung mit einem oder dem andern nomine adjectivo.

In Apothecken und auf Recepten wird gemeiniglich ein oder ander Nomen adjectivum dem Haupt-Nahmen oder Worte Croco hinzugefügt und selten Crocus alleine gesagt oder geschrieben, sondern es heist à l'ordinaire entweder Crocus orientalis, oder Crocus austriacus sive austrius, auch wohl Crocus optimus, Crocus officinalis, Crocus verus und bey einigen Crocus nobilis; Indessen doch am vorzüglichst-gebräuchlichsten Crocus orientalis, welches vermuthlich daher seinen Ursprung hat, weil man ehedessen den meisten Saffran aus den Morgenländern und über die Türckey her, bekommen.

§. 10.

In welchen Ländern der Saffran cultiviret wird.

Heute zu Tage wird der Saffran an vielen Orten cultiviret, nicht nur in Türckey, Persien und andern Morgenländern, sondern auch in Aegypten und in Europa selbst, in Spanien, Franckreich,

reich, Engelland, Schottland, Irrland, in Italien und Neapolitanischen, Sicilien, Ungarn, Böhmen und Oesterreich. In den Büchern stehet auch von Puglia und Calabrien, deßgleichen daß in **Indien** Saffran wachse; Allein der bekannte und in Indien selbst gewesene Doctor HERRMANN wiederspricht das letzte, und sagt ausdrücklich, daß **kein Saffran in Indien** wachse, sondern der Saffran, den man in Indien anträffe, wäre lauter Europäischer oder von Europa dahin gebrachter.

§. 11.

Woher die Verschiedenheit der Saffrane entstehet.

Saffran ist zwar Saffran oder ich will sagen: Ein Saffran ist in seinem Wesen wohl eigentlich so gut, als der ander, wenn sonsten **einer wie der andere** gewachsen, colligiret und conserviret würde; Allein eben daher, weil wegen verschiedener Länder, Erdreiche, Witterungen, Pflege und Wartung, Colligirung, Sauberung und Conservirung sich gar grosse Discrepantzien vorfinden, entstehet auch die **Verschiedenheit der Saffrane**. In manchem Lande oder in mancher Gegend will er **nicht** so gut, wie in andern **gerathen**, oder aber sie **wissen nicht** so gut **damit umzugehen**, als andere. In manchem Lande geräth er vortreflich, aber sie brauchen **nicht solchen Fleiß bey der Colligirung**, wie an andern Orten. Und an vielen Orten gehen sie gar mit **vorsätzlichen Betrügereyen**, Verfälschungen oder Verderbungen um. In dem eintzigen **Franckreich** gewinnet man guten, mittelmäßigen und liederlichen Saffran; Sie haben Saffran-Plantagen in Gatinois, Languedoc, bey Toulouse, Orange, Angoulesme und Menille in Normandie; Allein **der beste**, den sie gewinnen, ist bey Boisne und Bois commun in gedachtem GATINOIS, nach diesem ist **die mittlere Gattung** bey ORANGE und Toulouse, **die allerschlechteste** und liederlichste **Sorte** aber ist diejenige, die in Normandie wächset. In **Türckey** wächset sehr guter Saffran, aber sie senden ihn nicht von der natürlichen Güte aus dem Lande, sondern **sie extrahiren**, wenn nicht alles, wenigstens ein gut Theil vorher, trucknen das nachstellige und vermischen es hernach mit andern, so daß der **meiste liederlich** aussiehet. In **Spanien**

wächset auch guter Saffran, aber sie gehen nicht so sauber mit der Collection um, schmieren ihn gar mit Oel an, beym versenden; Die Türcken mantschen auch allerhand drunter; Wiewohl auch die Christen und Europäische Kaufleute allerhand so genannte Kunst-Stückchens, die aber ein dummer Bauer Schelmstücke heisset, zu **Verfälschung** des Saffrans zu practiciren wissen, und solchen zuförderst mit rothgefärbten Floribus Carthami, mit klein gemachten geräucherten Fleische, auch wohl mit unter gezettelten Pulvere Lithargyrii, der Schwere halber, vermischen und vermehren. Anderer Leichtfertigkeiten zu geschweigen, massen es nicht allemahl dienet, dergleichen **Betrügereyen** zu erzehlen.

§. 12.

Von dem Wachsthum und der Sammlung des Saffrans.

Ehe wir weiter zur Wahl und Güte eines brauchbaren Saffrans schreiten, so wollen wir vorher noch erst etwas weniges von dessen **Wachsthum**, vom Gewächse selbst und von der **Sammlung** erwehnen. Zwar kan man auch hier zu Lande und fast in allen Lust-Gärten Crocus-**Pflantzen** oder **Saffran** wachsen sehen, allein der **meiste** ist Crocus vernus oder **Frühlings-Saffran**, wo gegenwärtige blühende Stücke sind, und wenn man auch hin und wieder Crocum autumnalem oder **Herbst-Saffran** antrifft, so ist es doch nicht viel, so daß diß ein gantz ander Werck ist, wo er in der Menge auf **dem Acker** gezeuget, cultiviret und colligiret wird.

§. 13.

Von der Cultur des Englischen Saffrans.

Der **Englische Saffran** ist **einer von den besten und schönsten** von der Welt und möchte vielleicht mit allen noch um den Vorzug certiren, wenigstens dem Oesterreichischen und Ungarischen nichts nachgeben, daher ich dessen Cultur oder wie man damit zu Wercke gehet, pro Exemplo, erwehnen will.

1) Zum Voraus dienet zu wissen, daß man den Saffran gemeiniglich **durch die Wurtzeln** oder Zwiebeln **fortpflantzet**, und nicht durch den Saamen, als welches fast gar nicht reussiren will.

2) Daß in einem **schwartzen, sandreichen** oder auch in einem **weiß- und roth-sandichten** Lande diese Saffran-Zwiebeln

beln oder Bollen (wie man es allhier nennet) am besten wachsen.

3) Daß hingegen ein fester laimichter Grund wenig Saffran herfür bringt.

4) Daß, wenn der Winter gelinde und trucken ist, die Wurtzeln oder Zwiebeln sich auch ziemlich vermehren.

5) Daß hingegen grosse Kälte und Feuchtigkeit solche verdirbt und gantz ruiniret.

Man pflüget in Engelland, im Monath April, den Acker und macht ihn möglichst eben; Drey Wochen oder einen Monath drauf wird er mit verfaultem Miste gedünget und der Mist eingepflüget. Um Johann pflüget man den Acker noch einmahl, so ist er bereitet: Hierauf werden die Saffran-Zwiebeln in ordentlichen Reihen gepflantzet, dergestalt, daß sie überall drey Zoll von einander zustehen- und auch drey Zoll tief in die Erde kommen. Und damit alles recht regulair geschehe, so pflegen sie vorher auch den gantzen Acker, oder wie weit sie zu pflantzen gedencken, ordentlich ab- und einzutheilen, so, daß die Bethe ohngefehr zwölff Zoll breit werden, und auf jedem Bethe in der Breite nicht mehr, als drey Zwiebeln gepflantzet werden können; Zwischen zwey solchen Bethen aber, wird der gantzen Länge hinab des Ackers ein ziemlich breiter Steg gemachet, in zweyerley nützlichen Absichten:

a) Daß sie überall commodement zu dem Saffran-Gewächse kommen, die Bethe wieten oder gäthen und denn auch selbst den Saffran pflücken können, und nicht auf die Bethe oder Zwiebeln treten dürffen,

b) und daß sie das ausgegäthete Graß oder Unkraut auch in die Stege werffen und nach der gethanen Arbeit in selbige drein zum verfaulen verscharren können.

Ehe sie pflantzen wollen, so ziehen sie auf jedem Bethe, gedachte drey Zoll breit von einander, Schnüre und machen den gantzen Acker lang, solcher Schnure nach, eine kleine Rinne mit einer Spade oder Schauffel, die zehen Zoll lang und fünff breit ist, in welche Rinnen wiederum drey Zoll von einander, die Zwiebeln, wie

gedacht, drey Zoll tieff, eingesteckt, also aufs egaleste gepflantzet werden. Vierzehen Tage vor Michael pflegen sie gemeiniglich herfür zu kommen, dann wird es gegäthet und überall sauber dazwischen gerechet oder geharcket, so kommen alsdenn die Blumen gar bald zum Vorschein, ehe sich ein Blatt sehen lässet, und da solche Blumen nur ein oder zwey Tage lang, nach der Aufblühung, dauren, auch die Capillamenta, wenn die Blume völlig aufgeblühet, anfangen zu verriechen, so sind sie in Engelland mit der Pflückung und Sammlung des würcklichen Saffrans oder derer nutzbaren Zäserlein gar bald hinter drein und pflegen solche wohl, ehe sie recht aufblühen, abzuzupffen oder zu sammlen, so gar bey nassem Wetter NB. wenn es die Noth erfordert; Kan es aber bey trucknem Wetter geschehen, so ist es freylich besser, ihnen auch viel lieber. Die Blätter kommen, entweder wenn es noch blühet, oder aber und welches mehr gemeiner, erst nach dem Verblühen, herfür und bleiben den gantzen Winter durch, selbst unter dem Schnee grüne, so daß sie erst gegen den Sommer anfangen zu verwelcken. So bald der Acker zubereitet und der Saffran gepflantzet, lassen sie es wohl hüten, damit weder Schaafe noch ander Vieh drauf kommet. Was das künfftige Jahr auf solchem Acker wächset, lassen sie des Frühlings und Sommers durch immerhin wachsen und als Graß ein- oder zweymahl abmähen, bis gegen die Zeit des herannahenden Herbsts, da sie wiederum fleißig Achtung geben, wenn die Saffran-Zwiebeln anfangen auszuschlagen oder herfür zu kommen, so daß sie, ohngefehr 14 Tage vor Michael, wieder die Bethe rein auswieten oder gäten und darauf die Bethe, wie das vorige Jahr sauber harcken; Endlich, bey Erscheinung der Blume abermahl den Saffran abpflücken und zum zweytenmahl einsammlen. Und auf diese jetzterzehlte Weise geschiehet es auch zum drittenmahle, im künfftigen Jahre, also von einer Pflantzung drey Jahre hinter einander, oder dreyfache Saffran-Erndte von einer Zwiebel. Nach solchen drey Jahren nimmt man um Johann alle Zwiebeln heraus, und verpflantzt die BULBOS wieder auf einen frischen also vorher gedüngten und zubereiteten Acker, wie ich an-

anfangs erzehlet. NB. Es müssen aber auf solchem Acker, wenigstens sieben Jahre lang vorher keine Saffran-Zwiebeln gestanden haben. Und ist es artig, daß den ersten Herbst die Wurtzel oder der Bulbus einfach, hernach aber über einander sitzend-doppelt wird. Und also wird er von Jahre zu Jahre, absonderlich in ESSEX und CAMBRIDGE-SHIRE cultiviret, gepflantzet, gewartet und colligiret.

§. 14.

Die Collection und fernere Ajustirung des Saffrans geschiehet daselbst also: Man pflückt die Capillamenta oder rothe Saffran-Zäserlein sauber und behutsam ab, damit weder die lichtgelbe noch sonst andere Theile von der Blume, also gar nichts anders dazu kommt; Dann streuet man den Saffran zwey bis drey Finger dick auf gedoppelt Saffran-Papier (wie sie es nennen) diese Papiere werden auf Härne Tücher und solche wieder auf Saffran-Horden geleget. Man deckt hierauf den Saffran erstlich mit ein oder zwey Papiere, hernach mit Boy oder anderm dicken Tuche zu, legt ein Cannefassen Küssen oder einen dichten mit Gersten-Stroh gefüllten Sack, und endlich ein Brett darauf, welches den Sack oder das Küssen meist um schlüsset: Denn setzt man es also in die Darre oder den Trucknungs-Ort, heitzt es so heiß, daß man zwischen dem Härnen Tuch und dem Papiere kaum den Finger haltend vertragen kan. Nach einer Stunde Zeit ohngefehr wendet man den Saffran mit einem Messer und macht ihn überall von dem Papier loß: Im Fall er an dem Papiere feste sässe, so tunckt man eine Feder in Bier ein, und macht an dem Orte, da es anhackt mit der nassen Feder, von aussen, das Papier naß, so läst sichs leichte loßmachen; Wenn alles davon loß ist, so wird das Papier erst wieder getrucknet, alsdenn alles wieder eingesetzt, und diß thut man so ofte, als es anhackt; Wenn aber nichts mehr anhackt, so wird oben auf das Brett ein Gewichte von einem Centner gesetzt, es also in die Darre gesetzt und vollends gelinde getrucknet. Die Kuchen werden alsdenn wohl eingewickelt und behörig verwahret. An einigen Orten pressen sie zuletzt gar die Kuchen in runde Formen, damit sich alles desto besser conserviren soll. Ich könnte auch die Darre selbst beschrei-

Wie die Collection des Englischen Saffrans geschiehet.

ben, allein wir halten uns zu lange dabey auf und es hat hier zu Lande keinen Nutzen.

§. 15.

Von dem Oesterreichischen Saffran.

In Oesterreich wächset der meiste Saffran, drey Meilen von St. Velten unter der Emß, jedoch sonsten auch noch an verschiedenen andern Gegenden mehr.

§. 16.

Beschreibung von der Saffran Pflantze.

Von der Pflantze selbst noch etwas zu erwehnen, so kan man sich zum Theil aus gegenwärtiger aufgetruckneter Blume, in soweit es die Blume allein betrifft, als welches eine Species von Oesterreichischen CROCO AUTUMNALI ist, oder aber auch aus DODONÆI Kupffer-Stich, das gantze Gewächse betreffend, am besten vorstellen. Die Wurtzel, Zwiebel oder Bulbus ist anfänglich einer Hasel-Nuß groß, wird aber hernach grösser, absonderlich, wenn die andere dran wächset, als welche mit Fibris oder Zasern versehen und an der obern mehr carnösen feste sitzet, sie ist mit einer braunen membranösen Schale umgeben: Aus solchen schiesset zuerste ein Graß-haffter Strengel herfür und daran gleich die Blume, welche unten zu, wie ein Tubulus, der sich oberwärts mehr ausbreitet und in sechs Theile endiget, übrigens blaulicht und mit purpurhafft, zum Theil gestreiffter melange versehen ist. Aus dem Grunde solcher Blume kommt das PISTILLUM herfür, so mit dreyen, manchmahl, jedoch selten mit vier flammicht-rothen CAPILLAMENTIS CAPITATIS ET CRISTATIS versehen und welche eigentlich der Saffran oder das von der gantzen Pflantze gebräuchliche und officinale auch unterwärts gemeiniglich zusammen aus einem Stücke oder zusammenhangend sind. Viele Pflantzen haben sechs solche Capillamenta, davon aber alsdenn ordinairement drey gantz blaßgelbe, unnütze, hingegen die übrige drey doch nur die weit mehr gefärbte, rothe und eigentlich nutzbare ausmachen. Man nennet zwar in der Botanique dergleichen Partes promiscuè STAMINA; Allein, wenn es strictè genommen werden soll, so müssen von rechtswegen nur diejenige STAMINA heissen, welche oben mit APICIBUS oder Antheris versehen, also nur als Stützen dienen, um noch etwas zu tragen; Hin-

Hingegen müssen solche, die keine Apices haben, zum Unterscheid der andern, Capillamenta heissen; Gleichwie nun die bey der Saffran-Blume vorhandene keine Apices haben; also können sie auch, in genauer Benennung, nicht den Titul von Staminibus, sondern den andern führen: Um so vielmehr irren diejenige, welche diese Capillamenta Apices oder Antheræ selbst nennen. Der Calyx wird zuletzt zu einer länglicht-dreyeckichten Frucht die in drey Loculamenta zertheilet und darinnen sich runde Saamen-Körnlein befinden. Die Blätter sind enge und graßhafftig, in der Mitten auch wohl mit einer weissen Linie begabet. Sonsten ist dieses noch zu remarquiren, daß weder die gantze Blume, noch sonsten etwas an der Pflantze, den geringsten Saffran-Geruch, sondern solchen nur allein gedachte Capillamenta oder Fäserlein besitzen. Und da die Blume Flos Liliaceus, monopetalus ist, so gehöret sie in Tourneforts neunte Classe.

§. 17.

Wie vielerley Saffran dem Nahmen nach im Commercio vorkommt

Im Commercio hat man vielerley Saffran, dem Nahmen nach, nehmlich orientalischen, dadurch man gemeiniglich den aus der Levante kommenden, auch wohl über Venedig erhandelten verstehet, wie denn so gar der Italiänische mit drunter passiret, des Türckischen nicht zu gedencken; Hernach Oesterreichischen, darunter wiederum Ungarischer und Böhmischer mit vorkommt; Ferner Spanischen und Frantzösischen, Gatinois, den sie insgemein Gastenois nennen, ferner Roscha, Querci, lisle, Orange, Maglian, Candat, und Zima, so der schlechteste. Englischen kriegt man in hiesigen Landen nicht zu sehen, weil es in Engelland bey grosser, wo nicht Lebens Straffe, verbothen, ihren eigenen Saffran auszuführen, und mag es wohl daher gekommen seyn, daß der ehemahlige Herr Doctor Hertodt gesagt, der Ungarische und Oesterreichische Saffran sey der beste oder überträffe alle andere Saffrane, weil er vermuthlich, sein Tage, keinen Englischen zu sehen bekommen, noch einen rechten Begriff davon gehabt.

§. 18.

§. 18.

Von den Saffran-Jahrmärckten.

Man hat in Engelland des Jahres vier ordentliche sogenannte Saffran-Jahrmärckte; und so werden auch einige in Italien, absonderlich in PUGLIA und CALABRIA gehalten, davon man im Marperger, Schwartz und andern Handlungs-Büchern mehr Nachricht findet.

§. 19.

Von der Verwahrung des Saffrans.

Der Saffran wird zwar im Handel in Säcken, Fässern und Schachteln, sehr dichte über einander gepackt versandt; Allein wer ihn beständig an einem Orte verwahren will, der kan ihn gantz füglich in Bleyerne grosse Dosen, jedoch ebenfalls feste eingedrückt, an einem truckenen Orte, verwahren oder aufbehalten.

§. 20.

Gute Qualitäten des Saffrans.

Die Wahrheit zu sagen, so kehre ich mich bey dem zum hiesigen Gebrauch benöthigten Einkauff des Saffrans, eben nicht an die vorgebende Nahmens oder Landes-Arten, ich frage nicht einmahl, ob es Orientalischer, Gatinoischer, Maglian, Oesterreicher, Roche, Orange oder sonsten anderer Saffran, noch woher er sey: Sondern ich regardire nur die erforderte, bald erwehnende, gute Qualitäten, daß er solche, hingegen keine unbehörige, auch zuförderst nicht viel licht-gelbes, sondern wenn nicht lauter, doch allermeist-rothe Fäserchens habe, dabey möglichst trucken sey.

§. 21.

Wie ein recht guter Saffran beschaffen seyn soll.

Demnach soll ein recht guter Saffran frisch, ziemlich trucken, jedoch noch biegsam und gelinde von anfühlen, schöne roth, schwer zu stossen, lang und breit-fadicht, starck und angenehm, absonderlich in der Ferne rüchend, etwas bitterlich und schärfflich von Geschmack seyn, auch etwas in die Augen beitzendes an sich haben, daß darnach die Thränen herfürkommen. Hingegen soll er ja nicht feuchte, auch nicht dumpicht oder schimmlicht, deßgleichen auch nicht pulverricht, er soll mit wenigen oder keinen weißlichen, noch gelblichen, Filamentis oder Capillamentis vermischet seyn. Er soll annoch die Eigenschafft haben, daß er leichte die Hände mit dem Geruch inficire, wenn man ihn angefasset, eine feuchte Hand sehr gelbe mache

und

und beym Anfühlen gleichsam fettich zu seyn scheine; Welche letzte Eigenschafft aber die Spanier gar zu plump machen, indem sie ihn mit würcklichem Oel anzuschmieren pflegen, also gedencken, ihn recht fett zu machen.

§. 22.

Von dem Nutzen und Gebrauch des Saffrans.

Der **Nutzen und Gebrauch** des Saffrans ist **vierfach**, nicht nur Medicinisch und Chirurgisch, sondern auch **Oeconomisch** und **Mechanisch**.

a) Mechanisch, da man den Saffran als eine **gelbe Farbe** consideriret und ihn zum tingiren, färben und anstreichen, zu einem und dem andern gebrauchet,

b) Oeconomisch oder in der Haußhaltung, da er als ein **Gewürtze** unter allerhand Speisen ans Fleisch, zu Fische, Suppen, Kuchenwerck ꝛc. gebrauchet wird, wiewohl er bey einigen Nationen mehr, als bey den andern, in Gewohnheit ist. Z. E. die **Pohlen** und Churländer brauchen gar entsetzlich viel vom Saffran in ihren Küchen, auch Schlesier, Mährer und verschiedene andere Länder mehr.

c) Vom usu CHIRURGICO darf ich nicht erst erwehnen, weil es mehr als zu bekannt, daß er nicht allein in forma pulveris, zu Emplastra, Ungventa, Linimenta, Species & Cataplasmata; sondern auch entweder also, oder auch in forma Essentiæ zum SPIRITUM VINI CAMPHORATUM oder auch andere Spiritus externos kommt, und daß der Saffran in verschiedenen **erysipelatischen** Umständen seinen Nutzen zeiget. In Engelland wird er auch starck **bey den Pocken** gebraucht, nicht nur mit Milch **auf die Augen** appliciret, um den Kindern die Augen zu präserviren, sondern man macht auch **Küßchens** von Saffran und leget solche mit Saffran gefüllte Küßchens **unter das Kinn um den Halß**, mit vorgeben, daß es die daselbst vorhandene Materiam putridam zertheile und vertreibe, damit sie nicht stagnire und Inflammation errege. Ja sie **geben** den Kindern auch wohl den **Saffran** ein um die Pocken auszutreiben.

d) Der USUS MEDICUS ist wohl fürnehmlich nach der eigentlichen Krafft des Saffrans, als der Vim ATTENUANTEM, EXPULSIVAM ET PRÆCIPUE SEDATIVAM hat; Allein es dienet zu wissen, daß man auch hievon **zu viel machet**, und dem Saffran in vielen Stücken **allzuübermäßig-grosse Kräffte** zuschreibet, hingegen gar nicht darauf reflectiret, **was vor böse Würckungen** er auch habe oder im Menschlichen Leibe verrichten könne. Es heist auch, er sey ein PECTORALE, ein STOMACHALE, er **vertreibe die Traurigkeit**, mache **die blöde und furchtsame Gemüther frisch und frölich, stärcke das Hertz**, er sey ein EMMENAGOGUM und was dergleichen mehr; Wenn man aber mit vorsätzlichen, accuraten Experimentis auf alle diese vermeynte Würckungen, ohne Præoccupation, passet und wohl observiret, so hapert es bald hier, bald dar; Bey den meisten innerlichen Saffran-Medicamentis bleibt nicht nur der erwartete und in den Büchern so hoch angepriesene Effect **aus**, sondern sie verursachen, bey manchen Menschen, **noch dazu Schaden**. Daß er **das Geblüthe in Wallung bringe**, kan wohl seyn; Daß er aber bey dem Frauenzimmer specifiquement ein besonderes EMMENAGOGUM sey, wie die meiste Menschen glauben, lasse ich dahin gestellet seyn, jedoch fürchte ich gar sehr, daß dieser beygemessene Effect noch aus der Antiquität komme, und von dem altväterischen Signatur- und Sympathie-raisonnement abstamme, als wovon die allermeiste zuerkannte Würckungen derer Dinge ihre Herkunfft haben: Mich deucht immer die beym Saffran vorgebende Krafft auf das Frauenzimmer kommt noch von der Ovidischen COURTESIE des Jünglings Croci mit obgedachter Jungfer Smilax her; Jedoch diß in transitu! Diß aber weiß ich wohl, daß wie die Alten die Fuchs Lungen als eine Artzney vor der Menschen Lungen, die Wolffs Lebern vor die Kranckheiten der Leber, die grosse Hirsch- und Wallfisch-Peseriche zur Stärckung der Männlichen Ruthe, die Hüner-Magen-

Häut-

Häutlein als eine Magen-Artzney vor die Menschen, und viel hundert andere dergleichen Dinge mehr gut zu seyn gemeynet, der Metallischen Signaturen und Narren-Possen nicht einmahl zu gedencken, also haben sie auch die gelbe Sachen, folglich auch den Saffran vor die gelbe Sucht, ja gar als specifique würckend gehalten; Indessen kan was dran seyn, absonderlich kan es manchmahl desto eher etwas helffen, wenn man **starcken Glauben** hat; Aber daß der Saffran die **Traurigkeit** vertreibe, **blöde und furchtsame Gemüther frisch, munter** und frölich machen solle, kan ich nicht gar wohl zusammen reimen; Ich solte bald wetten, wann ein blöder, furchtsamer und trauriger die Cur mit Ernst anstellete und von solcher Medicin ein bißgen starcke Dosin nähme, dabey zu desto schleuniger Würckung es fein offte gebrauchte, daß er eher noch **stiller und blöder** davon werden, wo nicht gar drüber einschlaffen, wenigstens eher schläfferiger, als munterer werden sollte. Alle Menschen wissen es ja, daß der Saffran etwas **narcotisches, hypnotisches, betaumelndes** und **Sinnen beraubendes** hat; Kan wohl ein vernünfftiger Mensch sich vorstellen, daß eine Sache, die capable ist, dem Menschen dumm und betaumelnde, auch einschlaffend zu machen und welches man **alle Stunden, dazu an allen Menschen** demonstriren kan, zu gleicher Zeit einen betrübten lustig, einen stillen und blöden, **munter und fröhlich** machen solle? Wie reimet sich lustig mit Sinnen-loß, munter und frölich mit einschlaffen?

§. 23.

Von der Schädlichkeit des exhalirenden Geruchs vom Saffran.

Ich sage dagegen, daß der Saffran, ja ich will **nicht einmahl** sagen der Saffran in **Substantz**, sondern dessen **blosse unwiegbare, zarte Ausdünstungen**, Effluvia, oder der von selbst **exhalirende Geruch**, um so viel eher, wenn die umgebende Lufft etwas warm ist, also das bloß ausdunstende, **unsichtbare**, unwiegbare und **uncörperliche, wenige Wesen** von der Krafft und

und Natur ist, daß es einen auch stärckest und gesundesten Menschen, in gar kurtzer Zeit, im Kopffe dumm, recht betaumelnd und Sinnen-loß, dabey auf die letzte einschlaffend machen und wenn er sich etwas zu lange in solchen Saffran-Dünsten aufhalten möchte, gar tödten kan, dabey es zu erste auch an Kopff-Schmertzen manchmahl nicht fehlet, wiewohl diß selten vorkömmt. Verschiedene Practici haben vom häuffigen Gebrauch des Saffrans ein drauf erfolgtes DELIRIUM erfahren, welches gemeiniglich mit Lachen vergesellschafftet ist; Jedoch ist die Ausdünstung noch mehr schädlich, als das würckliche Einnehmen. Ich bin gewiß nicht der Meynung, daß er SUMMA CORDIS LÆTITIA oder SUMMA MEDICINA TRISTITIÆ sey, noch sonsten innerlich etwas besonders gutes verrichte, wie er denn heute zu Tage von allen sichern Medicis gar selten und sparsam innerlich zu nehmen verordnet wird, indessen kan mirs gleichviel gelten, es mag es brauchen wer da will, er mag auch davon glauben, was er will, meinethalben mag er auch glauben, was AMATUS LUSITANUS und Doctor JOHANN FERDINAND HERTODT erzehlen, daß, wenn eine schwangere Frau währender Schwangerschafft, oder auch ein trächtig Vieh währender Trächtigkeit, täglich Saffran essen oder trincken, ihre Leibes-Frucht davon gantz gelb auf die Welt kommen, oder vom Saffran gelbe werden soll. Wer noch allerhand mehr von Medinischer Würckung und von allerhand Receptchens etwas lesen will, der kan jetztgedachtes Herrn HERTODTS CROCOLOGIAM oder eigenen Tractat vom Croco, auch die Collectanea in des Herrn Doctor ZORNS BOTANOLOGIA nachsehen und sich daraus ferner erbauen.

§. 24.

Von den Bestand-Theilen des Saffrans.

Jetzt erwehnter Doctor HERTODT hat bey allem seinem damahligen zusammen schreiben wenig oder gar nichts von den wahren Bestand-Theilen oder von der MIXTIONE des Croci erwehnet, sondern er saget an einem andern Orte, nehmlich im ersten Jahre der auch erstern Decuriæ Misc. Nat. Curios. etwas, wiewohl gewiß nicht sonderlich kluges, ohngefehr in diesen Worten: Pollet enim Crocus Tinctura sanguinea & abundat multo sulphure fixo,

at-

atque ideo etiam ob Poros ejusdem valde CONSTRICTOS & COARCTATOS difficulter Coloris sui resolutionem patitur; forte quia PLANTA SOLARIS, est; Die blosse Expressiones von Sulphure fixo, von Planta solari, Poris constrictis & coarctatis geben leichte zu verstehen, weß Geistes er ist, und daß diese Beschreibung nur im Gehirn-LABORATORIO zu Hause gehöret, wie ich denn die Suite von seinem raisonniren nicht einmahl erzehlen mag, indem ich sicherlich glaube, daß er es hat wollen recht hoch gelehrt beschreiben, welches, wenn es ohne Experience ist, gemeiniglich gar nichts, als Grillen bedeutet. Der Herr Doctor HERMANN, der auch durchgehends keine erweißliche Bestand-Theile angiebet, sagt: Der Saffran bestehe aus Salibus fixis & volatilibus fragrantissimis & penetrantibus junctis blando oleo seu unctuositati. Herr Doctor ETTMUELLER spricht: Die Krafft des Saffrans bestehet im Oleo volatili & admodum spirituoso fortiter penetranti; Er hätte daher Vim inebriantem & narcoticam. Und ob er gleich von der Vi inebriante & narcotica selbst redet, so sagt er nichts destoweniger doch gleich hinter drein, der Saffran wäre ein CORDIALE INSIGNE; Ich muß gestehen, solche Argumenta kommen mir gar zu gelehrt für. Monf. LEMERY macht ein recht Frantzösisch Fricassée, denn er spricht: Der Crocus hätte ein Oleum exaltatum mit Sale volatili vermischt, so wohl mit einem Sale volatili acido, als urinoso. Der Herr Doctor JUNCKER saget: Der Saffran bestünde è Principiis salinis, sub acribus & sulphureis vaporosis, aromaticis, welches in so weit wohl etwas, aber doch nicht alles, ist. Viele schwatzen etwas von einem OLEO ESSENTIALI alleine, und was dergleichen Meynungen mehr sind.

§. 25.

Was in dem Saffran nicht befindlich ist.

Ich, der ich gewohnet in solchen Dingen mich allezeit mehr an die untrügliche Erfahrung, als sehr betrügliche Gelehrsamkeit, zu halten, muß so gleich bekennen, daß ich vors erste kein SUBSTANTIELL OLEUM ESSENTIALE, kein SULPHUR FIXUM, kein SAL FIXUM noch VOLATILE, weder Sal volatile acidum noch Sal volatile urinosum, oder was vorher benennet worden, in dem

Saffran von Natur gefunden, noch habe abscheiden können, sondern die wahre natürliche Beschaffenheit des Saffrans ist also:

§. 26.

Natürliche Beschaffenheit des Saffrans.

Es ist hauptsächlich ein Mixtum, da PARTES RESINOSÆ, GUMMOSÆ, TERREÆ & AQUEÆ vorhanden, dabey wohl allerdings einige höchst-rarefacirte und allersubtileste **Oel-Theilchen** dergestalt mit unterwebet, deßgleichen zarte PARTES SALINÆ mit immisciret sind, daß sie gar nicht möglich heraus zu wickeln oder separatim darzustellen sind. Das gantze Capillamentum ist an sich eine überaus zarte Substantz und so ist auch **dessen Mixtion gar unvergleichlich zart.** Die immiscirte PARTES SALINÆ verursachen in den Vegetabilibus allezeit die **genaue Union derer resinösen und gummösen Theile** oder sie constituiren die Disposition, daß so wohl ein **wässeriches oder spirituöses** Menstruum dergleichen Materien solviret und beynahe egalement extrahiret, gleichwie wir solches schon so offters in den vegetabilischen Untersuchungen erfahren und erwiesen. Und die unvergleichlich zarte Oel-Theilchen machen allhier eintzig und allein **den Geruch aus.** Sie residiren eigentlich in den Partibus RESINOSIS, wie nicht weniger das **tingirende gelbe Wesen:** Jedoch ist es wunderlich, **daß das Wasser beyderley mehr releviret,** und der Spiritus Vini rectificatus hingegen **bey weiten nicht also;** Ich will sagen das Wasser erhebt so **wohl den Geruch als die Farbe,** und der Spiritus Vini rectificatus scheinet **es eher zu vergeringern,** oder wenigstens **nicht zu erheben** und nicht zu vermehren.

§. 27.

Bearbeitung des Saffrans.

Damit ich der Sachen gewiß würde, so habe ich mit einerley Saffran gearbeitet, auch solchen vorher zu einerley Truckenheit gebracht: Ich nahm drittehalb Untzen Croci optimi, that den ins Balneum Mariæ, um ihn gäntzlich von der anklebenden Feuchtigkeit zu befreyen und trucken zu haben, da ich denn nach der gnugsam applicirten Wärme, eine halbe Untze herübergegangene Feuchtigkeit oder **destillirt Wasser,** und vom **nun recht trucken** seyenden Croco accurat **zwey Untzen** bekam: Gedachtes Wasser riecht

riecht vortreflich starck nach Saffran und ist dem Geruche nach, so zu reden, eine QUINTA ESSENTIA CROCI, allein dem ungeachtet hat es nicht das geringste sichtbarliche substantielle Oel; Nichts destoweniger dependiret doch der starcke Geruch von nichts anders, als allerzartesten ob gleich noch so wenigen und unsichtbaren, jedoch allerpenetrantesten Oel-Theilchen, die so zu reden das Wasser recht inficiret haben, auch sonsten, bey der geringsten Wärme, von selbsten exhaliren, ja grösten Theils mit zu dem Dumm-machen und Sinnen-berauben cooperiren.

§. 28.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Den nun trucken seyenden Saffran theilte ich nachgehends in zwey egale Theile; Ueber eine Untze destillirte ich SPIRITUM VINI RECTIFICATISSIMUM, und über die zweyte Untze gemein destillirt Wasser.

1) Ob nun schon die erste, bey dem Saffran natürlicher Weise gewesene Feuchtigkeit in gedachter Destillation, ein ziemliches von dem riechenden Wesen emportiret, so ist doch dadurch noch lange nicht alles riechende damit fort gegangen, sondern dieses von truckenen Saffran abstrahirte Wasser riechet abermahl starck, wiewohl nicht so starck, als das vorige; Hingegen riechet der SPIRITUS VINI ABSTRACTUS gar nicht, er hat auch keinen Saffran-hafften Geschmack, noch sonsten einige Alteration, sondern ist wie der vorige simple Spiritus Vini rectificatus, welches eine Ueberzeugung meines vorgemeldten ist.

2) Hat das Wasser von der Untze Saffran zwey Scrupel mehr extrahiret, als der Spiritus Vini.

3) Riechet das wässeriche Extractum mehr, als das resinöse, da doch mehr riechendes Wesen in der That im EXTRACTO RESINOSO, als im AQUOSO steckt, wie ich solches à dessein experimentiret habe.

4) Ist, dem Ansehen nach, das Extractum aquosum reichlicher gelbe, als das Extractum resinosum, welches abermahls schuld an jener Seite des Wassers relevirender Krafft und

disseits

disseits des Spiritus Vini occultirende Eigenschafft bey diesem Subjecto hat;

Welches alles ich mit zwey Contra-Experimentis probire und erhärte: Man nehme von beyderley Extractis primis etwas, man truckne sie bis zum pulverisiren und zerreibe sie würcklich, alsdenn thue man jedes Pulver in ein Kölbchen und giesse auf jedes das contraire Menstruum drauf; auf das Extractum primum spirituosum nunc pulverisatum beliebe man destillirt schlecht Wasser, und auf das Extractum primum aquosum pulverisatum Spiritum Vini rectificatissimum zu giessen, und jegliches mit solchem contrairen Menstruo zu solviren, so wird man sehen, daß es dem allerdings also würcklich sey, was ich vorher gesaget:

a) Die Solutio Extracti primi spirituosi mit dem Wasser, die vorher, als es in Forma Extracti oder Solutionis spirituosæ war, wenig roch, auch comparativè lange nicht so reichlich gelbe, als die wässeriche war, wird anjetzo præferablement **stärcker und schöner** riechen, auch stärcker tingiret erscheinen, wie die andere; Und

b) die Solutio Extracti aquosi primi mit dem Spiritu Vini rectificatissimo, die bey dem vorigen Zustande mehr roch auch mehr gelber, als die andere war, wird anjetzo **weniger tingiret** und **kaum etwas** zu riechen seyn, welche gedoppelte würckliche Experimenta abermahls klar zu erkennen geben und confirmiren, daß **das Wasser augmentiret** oder erhebet, der Spiritus Vini hingegen **obtundiret** oder **vermindert.**

§. 29.

Proportion der Extractorum.

Uebrigens ist die **Proportion** der Extractorum also: In einer Untze getruckneten Saffrans findet man fünff Drachmas einen Scrupel EXTRACTI SPIRITUOSI PRIMI, eine Drachmam einen halben Scrupel EXTRACTI AQUOSI SECUNDI und anderhalb Drachmas **terrestrisch** INDISSOLUBLE Theile. Extrahire ich eine Untze getruckneten Saffran zuerste mit Wasser, so erhalte sechs Drachmas EXTRACTI AQUOSI PRIMI, hernach nur einen Scrupel EXTRACTI SPIRITUOSI SECUNDI,

CONDI, und fünff Scrupel Remanentis. So ferne ich nun, vorerzehlter massen, das Extractum siccatum, spirituosum primum mit gnugsamen Wasser digerire, so solviret es sich gäntzlich auf; Digerire ich aber das getrucknete und pulverisirte Extractum primum aquosum mit hinlänglichem Spiritu Vini rectificatissimo, so solviret es zwar das meiste, jedoch aber nicht gäntzlich, sondern es bleiben von fünff Scrupel Extracti vier und zwantzig Gran unaufgelösete, gar nicht gefärbete, Sand-ähnliche Theile zurücke.

§. 30.

Verschiedene Lehren, welche aus den angestellten Examinirungen entspringen.

Aus welchen Examinirungen folgende Nachrichten und Lehren entspringen:

1) Daß das **riechende und gelbfärbende** Wesen beym Saffran mit der Tractation des SPIRITUS VINI RECTIFICATISSIMI weniger zum Vorschein und Vernehmen kommt; Hingegen
2) vermittelst dem Wasser augenscheinlich **mehr** zu sehen und zu riechen ist.
3) Daß **ein** SPIRITUS VINI RECTIFICATUS über Saffran destillirt gar nichts riechendes;
4) Das **Wasser** hingegen ein **gut Theil mehr** überführet und empfindlich darnach riechet.
5) Daß man keine substantiell-ölichte,
6) noch substantiell oder separirte salinische Theile vernimmt.
7) Daß im Saffran mehr gummöse, als resinöse Theile zugegen.
8) Daß bey den Extractionen des Saffrans mit Spiritu Vini rectificato gleichwohl **viel riechendes** und **gelbes** würcklich vorhanden, ungeachtet solches **weder durch das Gesichte noch durch die Nase** vernommen wird,
9) und letztens, daß das Wasser beyderley mehr erwecket, vermehret oder wenigstens an den Tag leget.

§. 31.

Fernere Nachrichten von der Mixtion und Natur des Saffrans.

Ferner will ich von der Mixtion und Natur des Saffrans sagen,

a) Daß das STUPEFACTIVUM, NARCOTICUM & SOMNIFERUM, das Schlaff-

Schlaff machende und betäumelnde Wesen eine ANALOGIE mit dem OPIO selbst habe;

b) Daß es auch grösten Theils in den zart-resinösen und darinnen dispersirten ölichten Theilen liege,

c) ferner, daß solches einiger massen von Natur schon rarefaciret und attenuiret sey, dahero die freywillige mit dem Geruch accompagnirte Exhalationes entstehen, in welchen natürlichen, erst exhalirenden Theilen, absonderlich wenn es von einer grossen Quantität Saffran, dazu in einer verschlossenen Cammer ausdunstet, das allervehementest-würckende Soporiferum und betäumelnde Zeug vorhanden.

d) Daß jedoch ein vieles auch noch in der übrigen Quantität, wiewohl mehr reserviret, verwickelt und eingeschlossen liege.

e) Daß sich diß schädliche Wesen, zum theil mit einer angestellten FERMENTATION, nach und nach loß mache, exhalire und evanescire.

f) Zum Theil aber auch, vermittelst starcken Kochen, im offenen breitmündichten Gefässe, ausscheiden und davon jagen lasse.

g) Und letztens, daß man sich um so viel mehr bey, im verschlossenen Gefässe tractirten, Saffran-Arbeiten, etwa durch Fermentation oder auch nur langer Digestion præparirten Medicamentis, davor zu hüten habe.

§. 32.

Von dem Gebrauch einer kleinen Quantität Saffran.

Ich muß aber endlich auch dieses annectiren, daß eine kleine Quantität Saffran, es werde auch solcher gebrauchet, wie man wolle, auf keine Weise, so leichte etwas böses bey dem Menschen beweisen oder würcken kan, sonst könnte man ihn nicht, so keck, als ein Gewürtze, in den Speisen gebrauchen, wiewohl auch hierbey die Gewohnheit, die angebohrne Disposition, und der fast tägliche oder offtermahlige Gebrauch ein vieles thut, nachdem man sich nach und nach das Opium selbst, täglich ohne Schaden zu essen, unvermerckt angewöhnen kan, da es jedoch (wie bekannt) weit violenter

ter, auch einem, der es nicht gewohnet, in gar geringer Dosi, plötzlich-schädliche Würckungen zuwege bringet.

§. 33.

Beschaffenheit des gelb-färbenden Wesens beym Saffran.

Das **gelb-färbende** Wesen beym Saffran ist über die massen reich, daß es insonderheit das Wasser nicht nur 125000 mahl, wie ein gewisser, sonst geübter, Mann saget, sondern etliche Millionen mahl so viel, als des tingirenden Theils in der Proportion gewesen, tingiret, und einigermassen gelblich-scheinend machet.

§. 34.

Allergebräuchlichste officinale Præparata vom Saffran.

Die **allergebräuchlichste**, officinale Stücke, so man vom Saffran alleine machet, sind etwa **drey an der Zahl.**

1) Die Essentz,
2) das Extractum, und (wenn ichs dazu rechnen mag)
3) das Pulver.

§. 35.

Pulvis Croci.

Vom Pulvere Croci nur etwas weniges zu erwehnen, so weiß jedermann, daß sich der Saffran, so an sich selbst, wenn er in behörigem Zustande ist, nicht zerpülvern läst, dahero ihn viele erst zu trucknen pflegen, wodurch aber ein gut Theil von dem kräfftigst-riechenden, wie man vorhin vernommen, davon fliehet; Dahero von dem grössern Schaden der geringere zu erwählen und das beste ist, daß, woferne der Saffran nicht allzufeuchte, wie er denn billig nicht seyn soll, man solchen, ohne ihn express zu trucknen, entweder in einem **warm gemachten Mörsel**, oder aber nur mit einer **bloß warm** gemachten Pistille zerreibe, und es eben nicht so gar genau nehme, im Fall er auch nicht so gar zart-stiebicht pulvericht durch und durch sey, welches jedoch durch öffters Sieben, nach Belieben, auch dahin gebracht werden kan.

§. 36.

Essentia Croci.

Essentiam Croci zu machen, weiß wohl jeder Mensch ebenfalls und braucht es weiter gar keines sonderlichen Handgriffs oder Künsteln, als das blosse digeriren mit dem Spiritu Vini. Dem ungeachtet will ich doch hiebey erwehnen, daß man hierauf dieses Augenmerck habe, ob sie äusserlich oder innerlich soll gebraucht werden?

Soll sie zu äusserlichem Gebrauche, etwa unter Spiritum Vini camphoratum oder andere völlig-spirituöse Dinge, so thut man wohl, wenn zu solcher Essentz, pro Menstruo, ein Spiritus Vini rectificatissimus genommen wird; Soll sie aber zu innerlichem Gebrauch, so rathe ich eher einen mit Wasser vermischten oder geschwächten Spiritum Vini rectificatissimum, statt des puren, pro Menstruo zu nehmen.

§. 37.

ZWOELFFERS Proceß von einer guten Essentia Croci.

Eben deßhalb hat ZWOELFFER einen eigenen Proceß von einer guten Essentia Croci communiciret, welchen ich gar nicht tadeln kan, ausser daß er wohlriechende Menstrua dazu zu nehmen verordnet, die eben nicht alle Menschen vertragen können. Er lautet also: Man soll drey Untzen Oesterreichischen Saffran nehmen: Das Menstruum soll seyn erstlich ein doppelt über frische Flores Liliorum Convallium cohobirt und destillirter Spiritus Vini abstractitius, also ein schöner Spiritus Liliorum convallium und eine im Balneo Vaporis von frischen Floribus Aurantiorum, ohne Wasser, destillirte Aqua Naphæ, von jedem soll man gleich viel und zwar zu gedachten drey Untzen Saffran, von jedem ein Pfund nehmen, es drauf giessen, maceriren, und das tingirte behende decantiren, alsdenn das Menstruum im Kolben gelinde abstrahiren, und mit dem destillirten Menstruo mixto die Extraction so lange continuiren, auch diese Arbeit immerfort, bis es sich gar nicht mehr tingiren will, wiederholen: Man confundiret alle Extractiones und abstrahiret das Menstruum im Balneo Mariæ meistentheils davon, so daß das rückständige die Consistentiam Extracti erlanget. Mit welchem Extracto und destillirtem Menstruo man alsdenn allemahl, nach Belieben, eine Essentz so schwach und so starck, wie man sie haben will, verfertigen kan.

§. 38.

Essentia Croci cum Spiritu urinoso.

Noch andere nehmen einen Spiritum urinosum pro Menstruo, entweder Spiritum Sanguinis humani, oder Spiritum Urinæ, extrahiren damit den Saffran, und gebrauchen solche Essentiam Croci, als ein Specificum in ictero. Und so haben andere auch noch andere Menstrua.

§. 39.

§. 39.

Das Extractum Croci anbetreffend, so bedienen sie sich auch allerhand Menstrua dazu, einige nehmen **Wasser**, andere SPIRITUM VINI, andere **Weine** selbst, wieder andere AQUAM VITIS oder Wein-Wasser, und so auch noch andere **destillirte Wässer**, als etwa Aquam florum Aurantiorum oder Aquam Rosarum, und extrahiren damit aufs beste den Saffran in der Wärme. In Apothecken hat man gemeiniglich Extractum CROCI CUM SPIRITU VINI PARATUM, wiewohl auch an vielen Orten das, so mit **Wasser** gemachet wird; Man thäte aber nicht übel, wenn das Extractum auch schon mit einem **geschwächten** SPIRITU VINI RECTIFICATO, ich meyne mit Spiritu Vini rectificatissimi & Aquæ communis destillatæ ana gemachet würde, als welches ZWOELFFER IN DYSSENTERIA gut zu seyn rühmet. SPIRITUS VINI CAMPHORATUS CROCATUS wird entweder mit Pulvere Croci oder mit Essentia Croci gemacht, jedoch in der Proportion, bald viel, bald weniger von Saffran dazu genommen; Insgemein nimmt man zu einer Untze Spiritus Vini camphorati, entweder eine Drachmam Essentiæ Croci, oder einen Scrupel, auch eine halbe Drachmam Pulveris Croci.

Extractum Croci.

§. 40.

Die Compositiones und Medicamenta aber, dazu Crocus sonsten noch kommt, sind fast unzehlbar: In unserm Dispensatorio stehen allein über **hunderterley** Præparata, oder innerlich und äusserliche Compositiones, dazu Saffran kommt, und in mehrerwehnter Hertodtischen Crocologia sind auch eine gute Parthey, zum Theil aber höchst ridicule, Saffran-Præparata, da ist nicht nur Pulvis, Tinctura, Aqua & Extractum, auch nicht bloß das Elixir Proprietatis & Pectorale, das Emplastrum Oxycroceum & de Galbano crocatum, sondern auch noch gantz extraordinaire Præparata crocea & crocata, da ist Arcanum seu Quinta Essentia Croci, Sal volatile Croci, Homunculus vegetabilis Tilemanni, Oleum coctum Croci, Oleum per insolationem & Oleum destillatum Croci, Eleosacharum & Magisterium Croci, Vinum crocatum,

Von den Medicamenten, zu welchen Saffran kommt.

Acetum crocatum, Hydromel & Oxymel crocatum, Syrupus crocatus, Ecclegma & Electuarium crocatum, Conserva Croci, Pilulæ crocatæ, Trochisci, Rotulæ crocatæ, Morsuli crocati, Enema crocatum, Ungventum crocinum vel crocatum, Linimentum crocatum, Frontale crocatum, Sief crocatum, Suffumigium crocatum, Pannus crocatus und wer weiß was mehr, vielleicht auch eine gesaffrante Schlaffmütze.

Das siebenzehende Capitel.

DE CUBEBIS,

oder

von den Cubeben.

§. 1.

Benennung der Cubeben.

Das in diesem Capitel mir abzuhandeln vorgesetzte Vegetabile exoticum ist eine Frucht, die, wann etliche zusammen sind, in der Materia medica genennet werden CUBEBÆ. Sie werden auch geheissen Cubebe, Quabebe, im Griechischen κομβέβαι, item nennet man sie Quebebechi, Quabeb, die Javaner heissen sie Cumac oder Cumuc, auch Umac und Curane. LONICERUS hat die Frucht Carpesium Græcorum genennet. Es sind Cubebæ vulgares, nec Arabum Cubebæ, nec GALENI, Carpesium MATTHIOLI & CASPARI BAUHINI, ferner Cubebæ officinarum LOBELII & JOHANNIS BAUHINI auch PARKINSONI; Alleine alles dieses hilfft uns wenig oder nichts, sondern diß wissen wir ohnedem, sie heissen Cubebæ, also auch an den meisten Orten auf Deutsch Cubeben, jedoch auch an einigen Oertern, Haupt-Körner,

Schwin-

Schwindel-Körner, ja wohl gar Bräutigams-Körner. Selbst die Frucht oder die Körner sind eine bekannte Sache, dem Ansehen, Geruch und Geschmack nach, aber nicht dem Gewächse nach.

§. 2.

Verschiedene Meynungen was die Cubeben seyn.

Von den Cubeben selbst sagen einige, es sey eine Species von Pfeffer, dahero es auch von gar vielen PIPER CAUDATUM, von den Frantzosen Poivre a Queüe und von den Holländern Staert-Peper oder Schwantz-Pfeffer, weil an jedem Korne ein festes Stielchen sitzet, genennet wird; andere sprechen, es sey eine Fructus VITRICIS; SYLVATICUS will, es sey eine Fructus RUSCI; Andere haben es, wie man vorhin vernommen, vor CARPESIUM GALENI gehalten. CÆSALPINUS saget, es sey die Fructus AMOMI legitimi und also differiren sie bis auf diese Stunde, RATIONE PLANTÆ: Da spricht der eine, es sey ein Arbor Malo vulgari similis, foliis vero Piperis, sed angustioribus. SERAPIO sagt, es sey ein Myrtus sylvestris; Einige halten es vor Arbor baccifera Brasiliensis, Fructu Piper resipiente RAJI; Andere sagen, es wäre Arbor bisnagarica, Myrti amplioribus foliis, per siccitatem nigris, Cubebæ sapore PLUKEN. Tab. 140. Noch andere meynen, es sey Pindaiba, oder Ibira PISONIS. Der ehemahlige Herr Docter Hoffmann, der über den Schrœder commentiret, sagt, es wäre eine Pflantze, wie eine schwache Hedera oder Smilax, hätte Folia Myrti-formia. CLUSIUS sagt, sie hätte Flores odoratos, Fructus racemosos, aber nicht wie Wein-Trauben, sondern auf mehr eintzeln Stielen von einander. ALBINUS sagt, es wäre ein Convolvulus der in Java wüchse und Grana sphærica, Juniperi similia trüge, welcher Meynung verschiedene andere Authores mehr sind; Unter andern hat POMET ein Kupffer-Stich davon, wie es, als ein Convolvulus, an einem Stamm des Baumes, sich aufwindend, wächset. Indessen finde ich in allen mir bekannten und mit Fleiß nachgesuchten Büchern keine rechte, zuverläßige Beschreibung oder Nachricht; Jedoch kan ich so viel sagen, daß es wenigstens mit allen Americanischen Nahmens und Nachrichten nicht übereinkommt, demnach zum wenigsten weder PISONIS, noch PLUCKENETS, noch RA-

RAJI Gewächse ist, hingegen gar wohl ein CONVOLVULUS oder andere sich aufwindende Pflantze und zwar allerdings eine solche seyn kan, die FRUCTUS RACEMOSOS trägt, wie ich denn noch einige Stengelchen gefunden, daran etliche Rudera und Marquen zu sehen, daß verschiedene Früchte, wie etwa Johannes-Beeren, daran gesessen, mit welchen das Kupffer von Pindaiba und Ibira PISONIS gar nicht quadriret, eher aber CLUSII FRUCTUS von Pipere caudato, ungeachtet der vorige Herr DOCTOR WEDEL diesem wiederspricht.

§. 3.

Eigentliche Beschreibung der Cubebe.

Die **Cubebe** ist demnach eigentlich eine BACCA, von äusserlichem Ansehen in allem, wie ein eingeschrumpelt Pfeffer-Korn, hockericht und von Farbe grau, zum Theil schwärtzlich, manchmahl auch weißlich, sie ist auch in der That, dem Geschmack nach, mit dem Pfeffer verwandt, wie sie dann hitzig, scharff und beissend, jedoch nicht so sehr, wie der Pfeffer, schmecket, hat einen eigenen, vom Pfeffer etwas unterschiedenen, aromatischen Geruch, wird auch von vielen unter die Aromata mit gezehlet, annoch schmeckt es bitterlich und ist vom Pfeffer darinnen unterschieden, daß jede Beere sein Stielchen zu behalten pfleget: Ich halte es allerdings vor eine SPECIES PIPERIS, kan also gar wohl, zum Unterscheid der andern Pfeffer-Sorten, PIPER CAUDATUM genennet werden. Dahero auch die Franzosen mit ihren National-Nahmens nicht unrecht haben, wie denn zu vermuthen stehet, daß, vor allen andern Europäischen Völckern, diese von dem Gewächse selbst wohl noch am meisten Nachricht haben können, weil das Gewächse nicht nur auf der Insul JAVA, sondern auch Ceylon und Pegu in Ost-Indien, also auf ihrem eigenem Grund und Boden wächset.

§. 4.

Von der Frucht oder Beere.

Die **Frucht** oder Beere selbst hat auswendig eine bräunlich-graue **Schaale** und inwendig einen runden rechten **Kern**, der weiß von Farbe ist: Beyde Theile schmecken scharff und Cubeben-maßig. Und wundert mich, daß verschiedene Authores schreiben,

ben, die Cubebe sey inwendig **hole**, welches allezeit etwas leeres oder lediges exprimiret, da doch in jeder Frucht gedachter Kern sitzet und etwa die alleràlteste einen mehr eingetrucneten, kleinern Kern zu haben pflegen: Solcher Kern ist, wie gedacht, zwar durchgehends **weiß**, jedoch von aussen auch mit einer **braunen**, zarten, Corticula umgeben.

§. 5.

Von dem medicinischen Effect der Cubeben.

Dem **Medicinischen Effect** nach wird unser Subjectum insgemein und als wenn diß die vornehmste und vorzügliche Würckung wàre, von uhralten Zeiten her, vor ein Specificum cephalicum ausgegeben und noch heutiges Tages von den meisten Medicis dafür gehalten; Sonsten aber sagt WEDELIUS, es sey eine Fructus polychrestus oder zu vielen, wo nicht zu allen, Dingen gut, wie denn gar wenig Kranckheiten übrig bleiben werden, vor welche die Cubeben nicht gut wàren, wenn es denn also würcklich wàre, wofür man sie in den Medicinischen Büchern ausgiebet und davon der Catalogus in einer unter jetzterwehnten **Herrn** Doctor WEDELN gehaltenen Dissertatione de Cubebis oder auch in **Doctor Emanuel Königs** Regno vegetabili verzeichnet stehet, laut welchem die Cubeben ein Stomachicum, ein Aroma calefaciens & siccans, medicamentosum, minus alimentosum, euporiston, portatile & polychrestum, incidens, attenuans, rarefaciens, aperiens, resolvens, deobstruens, diureticum & diaphoreticum, roborans, bezoardicum, cephalicum, pharyngicum, masticatorium, apophlegmatizans per os & per nares, faucibus & ori dicatum, pectorale, cordiale, carminativum, antheiminticum, antiscorbuticum, aphrodisiacum & stimulans, Memoriam augens, uterinum seu hystericum, contra Obstructiones Hepatis, Lienis, Mesenterii, contra Diarrhœam, Dysenteriam & Choleram und wer weiß was noch mehr sind; Man soll auch mit den Cubeben eine altam claram Vocem distinctam, das ist, eine schöne, klare Stimme machen können; so daß wenige Theile am gantzen Menschlichen Leibe fehlen werden, deren Gebrechen die Cubeben, auf solche Weise, nicht soulagiren oder heben könnten: Man könnte bey nahe alle Maladien unter obgedachte Prædi-

cata, selbige zu curiren, rangiren, welches doch gewiß und wahrhafftig mit dieser Frucht, solchem, ich sollte wohl sagen, gelehrtem, ich muß aber, der Wahrheit zu steuer bekennen, eher lächerlichem Vorgeben nach, nimmermehr wird prästiret werden können. Zu was nutzen doch solche unnöthige und unabgenöthigte Rodomontaden? Man lasse doch einem jeden Dinge seinen Theil vom wahren und erweißlichen guten, ihm von GOtt zugetheilten Effect, und vergehe sich niemahls mit dergleichen Extravagantzien!

§. 6.

Von der Cubeben Mixtion.

Betrachten wir das, was von der Cubeben MIXTION, innern Beschaffenheit oder natürlichen PARTIBUS CONSTITUTIVIS in den Büchern stehet und ausgegeben wird, so finden sich auch hierinnen abermahls meistens lauter **falsche Vorstellungen** oder **irrige Meynungen**: ETTMUELLER sagt, die Cubeben bestünden aus einem Sale volatili acri; **Herr** HERMANN spricht: Sie hätten ein Sal penetrans acre & aromaticum, LEMERY redet von vielen Oel und Sale volatili; Der Herr DOCTOR WEDEL macht ein Hodge Podge oder rechten Mischmasch von allerhand Zeug, er sagt, die Cubeben hätten ein Sal acidum modificatum, ein Sal volatile obtusum, partim ab Acido, partim ab Oleo occultatum, item auch ein Sal acidum obtusum & occultatum von particulis puri, grati, amici Salis volatilis & sulphuris, terreis, & alcalicis fixis. Mich wundert, daß er den Mercurium aussengelassen, als welchen dieser, sonst wackere Mann auch gemeiniglich bey den Vegetabilibus wieder alle Menschliche Vernunfft, hat mit einzumischen pflegen. Der Herr DOCTOR JUNCKER sagt von particulis aromaticis, sulphureo-oleosis, welches jedoch die Sache auch nicht ausmachet. Denn, ohne auf die Expression auf die particulas SULPHUREAS zu reflectiren, als die besser resinoso-oleosas hätten können benahmet werden, so gedencket er doch der übrigen gantz und gar nicht. Alles dieses sind vergebene Vorbildungen, und kommen die meisten, absonderlich LEMERYsche und WEDELsche Beschreibungen von der gewaltsamen, resolutorischen und destructivischen Destillation

her

her, weil man durch solche freylich von allen Vegetabilibus, von Holtz, Heu und Stroh oder was es in der Welt nur seyn mag ein Oleum fœtidum, einen Liquorum salino-acidum, auch wohl etwas vom Urinoso & Salino fixo artificiose herfürbringen kan, welches aber keine chymische Zerlegung oder Erweisung von den Dingen, wie sie von Natur in diesem oder jenem Subjecto sind, genennet werden kan.

§. 7.

Worinnen die Cubeben mit dem Pfeffer übereinkommen und unterschieden sind.

Die Cubeben bezeigen auch in **ihrer Mixtion**, daß sie zur **Pfeffer-Familie** gehören, massen sie in allen Stücken mit der Mixtion des Pfeffers übereinkommen und nur GRADU, ratione des **Geschmacks**, auch in etwas des **Geruchs**, **unterschieden** sind: Der Pfeffer, und zwar der gemeine schwartze Pfeffer, hat sein **rüchendes** Wesen im OLEO ESSENTIALI, das hat die Cubebe auch; Des Pfeffers **beißig** und brennendes Wesen stecket in PARTIBUS RESINOSIS, das trifft bey den Cubeben auch ein. In den **gummösen** und übrigen Theilen sitzet bey dem Pfeffer gar **nichts kräfftiges**, eben so ist es auch bey den Cubeben. Bloß dieser **Unterscheid** zeiget sich:

1) Daß das bey den Cubeben vorhandene **rüchende** Wesen etwas **anders** von Natur, also bey den Cubeben eben sowohl etwas specifiques, als der Pfeffer-Geruch bey dem Pfeffer ist.
2) Daß das bey den Cubeben seyende beißig und auf der Zunge brennende Wesen bey weitem nicht so arg, sondern guten Theils **gelinder** ist, als das bey dem Pfeffer, ist.

§. 8.

Aus was für Theilen die Cubeben bestehen.

Es bestehen also die Cubeben

1) aus Partibus OLEOSIS essentialibus,
2) Partibus RESINOSIS,
3) Partibus GUMMOSIS,
4) endlich auch aus Partibus TERREIS und ausser den **wässerrichen**, einigen mit unter gemischten Partibus SALINIS. So wie wir aber die Cubeben im Gebrauch ziehen, können wir hauptsächlich nur auf die **drey erste** INGREDIENTIA reflectiren:

Wir können keine separirte Partes salinas demonstriren, wir brauchen auch keine Partes pure terreas noch aqueas von den Cubeben, vielweniger einen igne aperto destillirten stinckenden Liquorem, ein Oleum fœtidum, noch Sal fixum Cubebarum, als in welchen letztern Stücken ohnedem gar **nicht das geringste characteristisch-Cubebenhaffte** mehr vorhanden, sondern alles ruiniret und destruiret ist; Demnach habe ich auch mit solchen, alhier gar nichts dienenden, Arbeiten, Untersuchungen und Beschreibungen nichts zu thun, sondern ich erwege, daß die Cubeben entweder an sich oder aber dessen Oleum essentiale oder solche Theile, die extrahiret werden können, und das gantze Subjectum weiter auf gar keine andere Art, in der Medicin gebrauchet wird, folglich habe ich auch meine Examinirung hiernach dirigiret, damit man eine nützliche Idée, und welcher gestalt die Cubeben bey dem abstrahiren oder extrahiren das ihrige ausliefern, erlangen und endlich auch von dieser Substantz einmahl eine Gewißheit haben könne, was denn wohl in solchen Cubebischen Medicamenten würcklich und wahrhafftig sey. Wie kan ein vernünfftiger Mensch bey einem Oleo destillato essentiali, bey einer Essentia oder bey dem Extracto Cubebarum, oder auch bey den rohen Cubeben selbst, auf das mit Rauch und Schmauch, sengen und verbrennen ausgearbeitete Oleum empyrevmaticum, den Liquorem fuliginoso-acidum, auf ein erkünsteltes Sal alcali und dergleichen Dinge staat machen und darnach meine Essentz, mein Extractum, mein Oleum essentiale oder die rohe Cubeben beurtheilen, da jedoch mit diesen Dingen, so wie man sie dem Menschen eingiebet, dergleichen Arbeit vorher nicht mit vorgenommen? Das sind ja höchst-einfältige Argumentirungen und Vorstellungen: Gleichwohl hat MONS. LEMERY, und der seelige DOCTOR WEDEL fast alle, zur Materiam medicam gerechnete Vegetabilia also judiciret, beschrieben, darauf argumentiret, Compositiones und Medicamenta darnach eingerichtet; Ja es thun es leider noch diese Stunde gantze Nationes

und

und viel hundert Medici, weil sie von ihren Præceptoribus nicht anders informiret worden.

§. 9.

Bearbeitung der Cubeben.

Wann ich zwey Untzen Cubeben mit Spiritu Vini rectificatissimo, so lange als sich etwas tingiret, also völlig extrahire, so bekomme ich fünff Drachmas einen halben Scrupel EXTRACTI RESINOSI PRIMI, vom getrockneten Remanente, wenn es mit gnugsamen Wasser extrahiret worden, fünftehalb Drachmas und zwey Gran EXTRACTI GUMMOSI SECUNDI und siebentehalb Drachmas **Ueberbleibsal**, oder solcher terrestrischen Theile, die sich weder mit Spiritu, noch mit Wasser mehr wollen extrahiren lassen. Bey der umgekehrten Tractirung, ich meyne, wenn ich zwey Untzen Cubeben zuerste mit Wasser extrahire, erhalte ich sechs Drachmas einen Scrupel EXTRACTI GUMMOSI PRIMI, und von dem zurückbleibenden, nachdem es getrucknet worden, nur eine Drachmam und einen Gran EXTRACTI SPIRITUOSI SECUNDI. Das RESIDUUM hievon wiegt eine Untze weniger einen halben Scrupel. Hiebey ist zu observiren, daß bey allen Abstractionibus oder Destillationibus mit **Wasser**, jedesmahl etwas vom Oleo ESSENTIALI, absonderlich mit starckem Feuer oder in der Mitte der Destillation übergehet; Und vors andere, daß der SPIRITUS VINI RECTIFICATISSIMUS hingegen **gar nichts** von Oleo essentiali mit überführet.

§. 10.

Beschaffenheit derer Bestand-Theile der Cubeben.

Ferner dienet zur Nachricht, daß in dem Oleo Cubebarum alles **riechende** Wesen, eben wie im Oleo Piperis, lieget, hingegen gar nicht das beissend und brennende, sondern das Oleum essentiale **schmeckt wenig oder gar nicht hitzig**. Herr Doctor WEDEL will observiret haben, daß man von drey Pfund Cubeben, drittehalb Untzen OLEI ESSENTIALIS erhielte: Er meldet dabey, man möchte es mit oder ohne Saltz destilliren. Alles **beissend und brennende** Wesen steckt hingegen in den PARTIBUS RESINOSIS, wie man aus beyden Extractis spirituosis sehen oder solche selbst kosten kan. Zwar schmeckt das EXTRACTUM GUMMOSUM PRIMUM ebenfalls scharff und beissend; Allein solches kommt nur von denen

dabey seyenden und in der Extraction mit abgerissenen PARTIBUS RESINOSIS; Denn wenn ich diese davon scheide, so sind die pure Partes gummosæ gantz gelinde und von gar keiner ausnehmenden Krafft, haben fast weder Geruch noch Geschmack. Es liegt auch das **bitter schmeckende** Wesen der Cubeben in den Partibus resinosis, so man deßfalls gantz deutlich kosten kan.

§. 11.

Haupt-Lehren, so aus der Bearbeitung der Cubeben fliessen.

Aus diesen Arbeiten fliessen folgende **Haupt-Lehren** und **nützliche Nachrichten:**

1) Daß die Cubebæ bey Destillationes purè SPIRITUOSAS **vergeblich** hinzugenommen werden, weil mit Spiritu Vini rectificatissimo gar nicht das geringste kräfftig- oder Cubebenhafftiges mit übergehet, weder zu schmecken, noch zu riechen ist.

2) Daß selbst das OLEUM ESSENTIALE CUBEBARUM weiter nichts kräfftiges, als bloß das **Cubebicht-riechende** in sich hat; Also auch von schlechter Würckung seyn kan. Daß

3) Um so viel weniger eine Aqua Cubebarum destillata zu etwas sonderlich-nützendes dienen kan.

4) Sehe ich auch nicht ab, was die Cubeben bey den AQUIS VINOSIS VEL SPIRITUOSIS nutzen. Nach unserm Dispensatorio kommen sie zu Aquam Carbunculi, Apoplecticam, Epilepticam, Hirundinum, Embryonum, zu Aquam Arthriticam, contra Vertiginem, Anhaltinam, zu zweyerley Aquas theriacales und viererley Aquas Vitæ. Kein Mensch kan bey diesen Destillatis etwas kräfftiges oder wahrhafftig würckend und nützliches von den Cubebis demonstriren, ausser dem wenigriechenden ölichten und fast gar nicht schmeckenden Wesen.

5) Dagegen haben wir gelernet, daß, MODO EXTRACTIONIS, **kräfftige** und **gute** MEDICAMENTA von den Cubeben zu machen, und

6) wenn man das **beissend und brennende** Wesen alleine oder concentrirt beysammen haben wollte, daß solches am füglichsten vermittelst der Extraction mit dem Spiritu Vini rectificatissimo geschehen kan, dahero man eine kräfftige ESSENTIAM

CU-

Cubebarum, auch ein gutes, jedoch feuriges und fast allzubeissendes Extractum Cubebarum spirituosum davon verfertigen, oder aber auch die Cubeben mit Nutzen bey andere Extracta composita, deßgleichen Essentias compositas employiren kan und mag.

7) Daß man auch ein recht gutes und einiger massen temperirtes Extractum gummosum Cubebarum machen oder die Cubeben auch mit Wasser, Wein und andern Menstruis nützlich extrahiren, also gute Infusa, Decocta & Extracta aquosa vel vinosa, es sey nun einfach oder mit andern Dingen zusammengesetzet, von den Cubeben præpariren kan.

8) Und da das Extractum resinosum so gar brennend oder beissend scharff, das Extractum aquosum primum dagegen mit den Partibus gummosis vel mucilaginosis vermischet und moderiret, so stünde noch am vorzüglichsten das Extractum aquosum primum in der Medicin zu employiren anzurathen. Will aber jemand das beissend und brennende haben, der kan sich an die Essentz und an das Extractum resinosum vel spirituosum primum halten.

9) Können die Cubeben in der Substantz oder in Forma Pulveris auch schon ihren Nutzen haben.

§. 12.

Von dem Gebrauch der Cubeben in Forma Pulveris.

Auf welche Weise, nehmlich in Forma Pulveris, die Cubeben zu verschiedene Compositiones, zu Electuarium camphoratum, contra Pestem, Diascordium, zum Orvietan, zu Emplastrum stomachale, zu Mithridatum Damocratis, zu Morsulos contra Pestem, Pilulas Aloëphanginas, Lucis majoris, zu zwey Confectiones, Pulverem apoplecticum, zu dreyerley Theriac und fünfferley Species kommen. Die Species Dia Cubebarum hat der Herr Doctor Wedel memoratu dignæ geheissen, welches ich mir wohl kan gefallen lassen.

§. 13.

Wozu die Cubeben zu Destillations- und Extractions Arbeiten kommen.

Zu Destillations-Arbeiten kommen die Cubeben auch noch bey der Præparation des Balsami Vitæ & Balsami pestilentialis, zu Elixir Vi-

Vitæ Matthioli, item Spiritum matricalem. Und zu Extractions-Arbeiten kommen sie im Dispensatorio zu Elixir præservativum, Vitrioli Mynsichti, Oleum Castorei, Essentiam stomachalem & Tincturam Bezoardicam.

§. 14.

Von dem Eleosacharo Cubebarum.

Einige Medici verordnen auch das ELEOSACHARUM CUBEBARUM; Allein man darff sicher glauben, daß das ordinaire im Commercio roullirende Oleum Cubebarum kein aufrichtig, sondern gäntzlich verfälschtes Oleum ist.

§. 15.

Anmerckung.

Wenn ich zum Beschluß dieses Subjecti etwas sagen sollte, so möchte es dieses seyn, daß man zur Noth alle Cubeben, auch zur Noth die mit Zucker überzogene entbehren könnte. Woferne auch die Manns-Personen auf die so genannte Bräutigams-Körner alleine sich verlassen und darauf heyrathen, so werden sie sehr zu kurtz kommen.

§. 16.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Haben aber die Cubeben etwas sonderbar gutes an sich, so wird man sich ihrer und ihrer PRÆPARATORUM nunmehro, nach dieser Abhandlung, um so viel vernünfftiger bedienen können.

Das achtzehende Capitel. DE CURCUMA, oder von der Curcume.

§. 1.

Verschiedene Benennungen der Radicis Curcumæ.

Dasjenige Subjectum, so ich der Alphabetischen Ordnung nach abzuhandeln mir vorgenommen, ist eine ausländische Wurtzel die CURCUMA oder Radix Curcumæ. Verschiedene Bota-

Botanici nehmen die Wurtzel und das Gewächse pro Specie CYPERI. DIOSCORIDES hat es geheissen Cyperus indicus. Von CASTORE ist es genennet worden Cyperus altera, Radice lutea. MATTHIOLUS, FUCHSIUS und CASPARUS BAUHINUS sagen, es sey Cyperi Genus ex India. GERARDUS hat es geheissen Cyperus indicus sive Curcuma. Von RUELLIO & LOBELIO wird die Wurtzel genennet Terra merita: Von JACOBO BONTIO Crocus indicus, Arabibus Curcum, Officinis nostris, Radix Curcumæ dicta. Sonst ist es Curcuma, sive Terra merita Officinarum, Radice crocea JOHANNIS BAUHINI. Curcuma Radice longa HERMANNI Horti Lugdunensis. TOURNEFORT aber setzt es unter das Genus von Cannacorus und nennet es Cannacorus Radice crocea, sive Curcuma Officinarum. Es ist BREYNII Curcuma Foliis longioribus & angustioribus Prodromi secundi und MANJELLA-Kua Horti malabarici, übrigens Curcuma Officinarum CORDI Historiæ, CLUSII, LONICERI, TABERNÆMONTANI. Sie wird annoch von einigen, ich meyne die Wurtzel, genennet Crocus subterrestris vel indicus, Zinziber flavum und Radix icteria.

§. 2.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

Das Malabarische Wort KUA soll so viel als Crocus heissen, weil sie diese Wurtzel daselbst, statt Saffrans gebrauchen, und dahero es auch von andern Crocus subterrestris vel subterraneus und Crocus indicus ist geheissen worden. Die Indianer aber heissen die Wurtzel Borri-borri und die Engelländer Turmerick; Die Teutschen **Gilb-Wurtzel, Gehlsucht-Wurtzel**, insgemein aber auch Curcume.

§. 3.

ETTMUELLERS Meynung von der Curcuma Græcorum & Arabum.

Der Herr ETTMUELLER will sich auch noch mit etwas besonders sehen lassen und sagt, ein anders wäre Curcuma Græcorum und ein anders Curcuma Arabum, jene wäre Cyperus indicus und diese wäre Radix Chelidonii majoris, allein er kan die Sache nicht devolviren und machet nur unnöthige Confusion, dagegen muß man hierinnen dem Horto malabarico und dem HERMANNO mehr

Glauben beymessen, die die Sache selbst gesehen, als einem, der nur so was herschnacket.

§. 4.

Curcuma radice rotunda & radice longa.

Man hat eigentlich zwey OFFICINALE SPECIES, nehmlich Curcumam radice rotundâ, und Curcumam radice longâ. Sie sind beyde im Horto malabarico beschrieben: Die erste wird Manja-Kua und die andere, wie ich schon gesagt, Majella Kua geheissen.

§. 5.

Deren Beschaffenheit.

RADIX CURCUMÆ ROTUNDA wird auch BLOCK-CURCUMA in Holland geheissen und ist die schlechteste. Dahero auch eigentlich nicht recht usual; Dagegen aber ist die RADIX CURCUMÆ LONGA die rechte officinale Curcuma, und comparativè auch viel besser, als die runde.

§. 6.

Beschreibung dieser Pflantze.

Zu des Professoris HERMANNI Zeiten ist die Pflantze im **Leydenschen** HORTO MEDICO gewesen und nach dem Leben von ihm **beschrieben**, auch die Pflantze selbst in Kupffer gestochen worden, welches alles ein Liebhaber mit der Beschreibung im HORTO MALABARICO conferiren kan. Sie differiren zwar einiger massen mit der Blume, ratione Progressus, so, daß COMMELINUS darinnen der Vorstellung des Horti Malabarici mehr recht giebet, als des HERMANNI Kupffer, allein der berühmte Botanicus RAJUS lobet dennoch auch die Beschreibung des HERMANNI. Und da die Blume von vier Petalis bestehet, so hat die Pflantze eben Monſ. TOURNEFORT unter die PLANTAS FLORE LILIACEO, MONOPETALO, in die neunte Classe rangiret. Dieser TOURNEFORT führet zwar auch den BONTIUM, RAJUS aber sagt expressis verbis, daß BONTII Kupffer-Stich falsch und kein anders als das von der ordinairen Canna indica sey, die in Indien häuffig wüchse.

§. 7.

Wo die Curcuma wächset.

Die Curcuma wächset in Cananor, Calecut und Goa, auch sonsten noch in Malabar und andern Oertern.

§. 8.

Von der Radice Curcumæ longa.

Dieweil nun die Wurtzel, dazu die **lange Wurtzel** alleine nur im Gebrauche ist, so wollen wir auch selbige nur noch weiter betrach-

trachten, hingegen so wohl die runde Wurtzel, als auch die andere Partes ferner unberührt lassen. Diese officinale Radix Curcumæ dienet den Indianern, als ein **Gewürtz**, sie brauchen sie nicht nur zum färben, sondern auch reichlich an die Speisen, so wohl an die Fische, als ans Fleisch.

§. 9.

Deren Gebrauch.

In Europa wird wohl die meiste zu mechanischen Dingen, absonderlich **zum färben** gebrauchet, sonsten aber auch ausser den Färbern und Leder-Schmutzern, von Knopffmachern, Gürtlern, Gelbgiessern und solchen Profeßionen, die in Kupffer und Meßing arbeiten, deßgleichen bey Firnissen. Und ist es nachdencklich, daß dieses Vegetabile das Kupffer **gelblich** färbet, wie man bey der Præparation des so genannten Mercurii coagulati siehet. **In der Medicin** wird sie, weil es eine **gelbe Sache** ist, nach dem altväterschen Glauben, auch vor die gelbe Sucht gebraucht. Man rühmt sie ferner als ein Specificum antihypochondriacum. Sie soll auch ihren Nutzen haben in Cachexia, Hydrope, Oedemate Pedum, Quartana inveterata; AMMANNUS sagt, sie sey ein Remedium præstantissimum uterinum. Die Indianische Frauen brauchen sie in partu difficili, und so haben auch einige Medici in Europa hin und wieder einigen guten Effect davon gesehen. Ueberhaupt aber zu reden, so wird sie, absonderlich in hiesigen Gegenden, heute zu Tage **wenig oder gar nicht** mehr in der Artzney gebrauchet, ungeachtet sie in **gewissen Kranckheiten schon ihren Nutzen** hat.

§. 10.

Geschaffenheit dieser Wurtzel.

Die Wurtzel hat von aussen **einige Uebereinkunfft** mit dem Ingwer, wie denn der vorhin allegirte RAJUS sagt, sie wäre Zingiberis facie, velut ex condensato succo croceo pressius compacta. Sie soll von Rechtswegen groß, frisch, resinöse, feste und nicht leichte zu zerbrechen, compact und schwer, schöne gelbe von aussen, inwendig aber gantz roth gelbe, bitterlich von Geschmack, Ingwerhafftig von Geruch, nicht wurmstichig und auch nicht pulverícht seyn. Und ist es wunderlich, daß viele Wurtzeln inwendig

gantz schwartz, statt gelbe oder roth-gelbe sind, wie man aus verschiedenen Stücken sehen kan, welche aber, **als verdorben**, müssen consideriret werden.

§. 11.

Erklärung des Nahmens von Terra merita.

In den Büchern will man zwar den Nahmen von Terra MERITA oder Terra also expliciren, daß es deßhalb so genennet würde, weil das Pulvis Curcumæ mit der pulversirten gelben Ocher-Erde, dem Ansehen nach, einige Gleichheit habe; Allein diß würde eine schlechte Curcuma seyn, die nur so gelbe, wie gedachte Erde, wäre: Billig muß das Pulver gar sehr **dunckel-gelbe**, und recht **reich**-gelbe aussehen.

§. 12.

Innere Constitution der Radicis Curcumæ.

Von der **innern Constitution** und physicalischen Mixtion spricht LEMERY auch hier von vielem Oel, Sale essentiali & Sale fixo. Der Herr **Hermann** hat sie in seiner Materia medica unter diejenige Wurtzeln placiret, welche, nach seiner Einbildung, von einem Sale volatili oleoso aromatico, von mixtis particulis terreis & salinis fixis bestehen sollen; Sonst finde ich nirgend dieserhalb etwas merckwürdiges annotiret. Es scheinet aber, als wenn beyde angeführte Männer abermahls in allem **auf die gewaltsame Destillation** per Retortam igne aperto reflectiret, welches jedoch, wie ich offte erinnert, der gantz irrige und zu nichts dienende Weg ist.

§. 13.

Deren Bearbeitung.

Man findet keine offenbare, separirte, salinische Theile, von PARTIBUS OLEOSIS zwar eine Spur, aber gewiß **nicht viel**, als natürlicher Weise, in Forma Olei, in diesem Mixto vorhanden. Der gröste Theil bestehet in Partibus terreis vel indissolubilibus; Hiernechst aber sind die meiste wiederum die PARTES GUMMOSÆ und endlich auch etwas von PARTIBUS RESINOSIS. Wenn zwey Untzen gröblich zerstossene Wurtzeln erstlich mit Wasser im Kolben digeriret, gekochet und destilliret werden, so finden sich etliche Tropffen OLEI ESSENTIALIS und die AQUA DESTILLATA riecht und schmeckt ziemlich nach der Wurtzel: Wenn nun das übrige vollends nach und nach mit gnugsamen Wasser ausgekochet wird, so erhält man 5 Drachmas 1 Scrupel EXTRACTI AQUO-

SI vel GUMMOSI PRIMI. Das hievon zurückbleibende und getrucknete liefert mit Spiritu Vini rectificatissimo nicht mehr, als drittehalb Scrupel EXTRACTI SPIRITUOSI vel RESINOSI SECUNDI. Und die nun mit beyden Menstruis extrahirte und getrucknete PARTES REMANENTES wiegen zehn Drachmas. Bey der umgekehrten Arbeit, wenn nehmlich zwey Untzen Radicum Curcumæ zuerste mit Spiritu Vini rectificatissimo ausgezogen werden, bekommt man drittehalb Drachmas EXTRACTI SPIRITUOSI PRIMI, ferner mit dem wässerichen Menstruo vom getruckneten Ueberbleibsal viertehalb Drachmas Extracti aquosi secundi und zuletzt abermahl zehn Drachmas RESIDUI TERRESTRIS. Der SPIRITUS ABSTRACTITIUS ist gar nicht alteriret, hat wenig oder keinen andern Geschmack, viel weniger andern Geruch.

§. 14.

Praeparata Curcumæ.

Von PRÆPARATIS CURCUMÆ ist, hiesigen Ortes, nichts im Gebrauch. Ich weiß nichts, dazu es käme, ausser das eintzige UNGUENTUM DIALTHEÆ und an einigen Orten zu EMPLASTRUM CITRINUM, so jedoch nur der gelben Farbe halber geschiehet. Vor diesem hatte man noch SPECIES DIACURCUMÆ, so aber eigentlich Species Diacrocu sind, weil keine Radices Curcumæ dazu kommen. An einigen Orten haben sie auch ESSENTIAM & EXTRACTUM Curcumæ, wiewohl ebenfalls selten. Die eintzige ESSENTIA vel TINCTURA die mit einem SPIRITU URINOSO, entweder Spiritu Salis ammoniaci, oder auch Spiritu Sanguinis humani gemachet wird, findet man noch eher. Doctor LUDOVICI hat eine ESSENTIAM CURCUMÆ cum Aqua & Sale Alcali fixo gemacht, im Gebrauche gehabt, davon man aber nicht viel auf einmahl verfertigen muß, weil sie nicht lange dauret, sondern leichte beschläget, wenn sie stehen bleibet.

§. 15.

Merckwürdiger Umstand.

Schließlich ist dieser Umstand zu mercken, daß beyderley SALIA ALCALICA, so wohl ein Sal Alcali fixum, als Sal Alcali volatile, das bey der Curcuma vorhandene gelbe Wesen so gleich sehr erhöhen, solches gantz ins rothe vermehren, jedoch hat das Sal Alcali fixum einen Vorzug; Hingegen diminuiret es eher ein Spiritus Vitrioli, und ein Spiritus Nitri verändert es eher ins schwärtzlich braune,

ne, als lebhafft gelbe; Wenn aber auch diese Imbibitiones getrucknet, so findet sich eben keine sonderliche Alteration an der Farbe.

Das neunzehende Capitel.
DE CYPERO ROTUNDO,
oder
von der runden Cyper-Wurtzel.

§. 1.

Vorerinnerung.

Das, der alphabetischen Ordnung nach, folgende vegetabilische Subjectum soll CYPERUS ROTUNDUS OFFICINALIS, die ausländische runde Cyper-Wurtzel seyn. Ich werde nicht entriren, alle SPECIES Cyperi, deren es mehr, als achtzehenerley giebet, selbst nicht einmahl Cyperum longum allhier abzuhandeln, sondern nur die eintzige **Sorte**, diejenige runde Wurtzel, die man in den Apothecken gebrauchet, vor jetzo betrachten.

§. 2.

Cyperus rotundus vulgaris.

An vielen Orten, absonderlich **in Franckreich**, brauchen sie selten oder gar nicht die ausländische, sondern nur die in **ihrem eigenen Lande**, zuförderst **bey** ESTAMPES, wachsende Wurtzel, welche Species genannt wird CYPERUS ROTUNDUS, VULGARIS CASPARI BAUHINI & TOURNEFORTII. Die da ist, Cyperus panicula crassiore, minus sparsa JOHANNIS BAUHINI und CYPERUS ROTUNDUS DODONÆI, davon man auch DODONÆI oder POMETS Kupffer-Stiche sehen kan, wiewohl man nach dem TOURNEFORT sich an den DODONÆUM halten kan.

§. 3.

Cyperus rotundus, orientalis major.

Im Commercio aber und auch in andern Ländern pflegen sie

sie eher die Aegyptische Speciem, als welche auch von rechtswegen die Radix officinalis seyn soll, zu führen. Diese Species wird genennet Cyperus rotundus, orientalis major CASPARI BAUHINI, Cyperus rotundus Syriacus GERARDI, Cyperus rotundus, odoratus, Syriacus PARKINSONI, Cyperus syriacus & creticus rotundior JOHANNIS BAUHINI. Es ist Cyperus DIOSCORDIS, Cyperus rotundus Orientalis major vel Babylonicus RAUWOLFFII Cyperus major, Syriacus CAMERARII in Matthiol. und Cyperus Hodveg PROSPERI ALPINI de Plantis Ægypti, davon man auch das Kupffer-Stich sehen kan.

§. 4.

Beschreibung der Pflantze

Die Pflantze hat dreyeckichte, einigermassen schilffichte Blätter und Stengel. HERMANNUS sagt, es sey Planta gramini folia floribus stamineis in Juba disposita, caule triangulo und TOURNEFORT beschreibt das gantze Genus vom Cypero überhaupt, daß es flore apetalo, plurimis staminibus in capitulum squamosum collecto begabt, davon die Caules & Semina insgemein triangulair wären: Solcher Blume halber ist das Gewächse in die funfzehende Classe gestellet, und soll die Juba oder Rohrhaffte Blume im Junio, Julio & Augusto herfürkommen. Die Wurtzeln wachsen in Oliven-Grösse immer hintereinder, jedoch bey der Europäischen Specie oder vorgedachtem Frantzösischen Cypero rotundo, vulgari mit dem Unterscheide, daß solche gemeine Art die Wurtzeln durch kleinere und etwa nur Bindfaden repräsentirende Fadens zusammen hangen und ein gleichsam weit voneinander geriebenes Pater noster vorstellen; Dahingegen die Aegyptische zwar auch hintereinander fortwachsen, aber durch guten Theils stärckere, auch näher aneinander hangende, und mehr, als eine Continuation der Wurtzel, dann als blosse Zasern zu considerirende Partheyen, wie man theils aus des erwehnten Alpini Kupffer-Stich, theils aber auch aus den Wurtzeln selbst abnehmen kan: Sie setzen auch seitwärts Knöllchens an.

§. 5.

Wo die gemeine Art wächset.

Die gemeine Art wächset nicht allein in Franckreich, son-

sondern auch in der Schweitz, in Italien und andern Ortern mehr, die sogenannte **Orientalische** aber in Egypten, Syrien, Alexandria, und überhaupt an **feuchten, pfützichten** Gegenden.

§. 6.

Erklärung des Wortes Cyperus.

Das **Wort** CYPERUS kommt vom Griechischen Κυπειρος oder Κυπερος, pixidula vel vasculum, weil jedes Knöllchen oder abgeschnittene runde Wurtzel **eine kleine** URNA **oder Gefässe** repräsentirte.

§. 7.

Benennung der Wurtzel.

Im Deutschen nennet man die Wurtzel runde Cyper-Wurtzel, auch wohl nur Cyper-Wurtzel alleine, ferner wohlrüchende Binsen-Wurtzel, wilder Galgant. Und dienet hierbey zur Nachricht, daß wenn von Cyper-Wurtzel oder auch im Lateinischen etwa nur RADIX CYPERI, ja das Wort CYPERUS **alleine**, ohne fernere Beynahmen, geschrieben oder gedrucket worden, man dadurch allezeit die Radices Cyperi rotundi, und keine andere, verstehet oder daß man keine andere nehmen soll.

§. 8.

Wie eine gute Radix Cyperi beschaffen seyn soll.

Die Alten haben diese Wurtzel mit unter die AROMATA gerechnet. Eine gute Radix CYPERI ROTUNDI **soll** demnach von Gestalt einer Olive beynahe **seyn**, sie soll von aussen röthlich-braun, dabey um und um gleichsam Etagen-Weise aneinander gewachsen, hin und wieder subtil zaserricht und gleichsam haaricht, jedoch sauber geputzt, inwendig röthlich-weiß und uni, von aussen aber gar nicht glatt, sonsten dichte, voll, feste und nach Proportion schwer, angenehm-aromatisch von Geruch, deßgleichen also von Geschmack, wiewohl dabey etwas bitterlich und gelinde adstringirend, anbey nicht mehlicht oder wurmstichig, auch nicht feuchte oder dumpicht seyn.

§. 9.

Von dem Gebrauch dieser Wurtzel.

Die Indianer **brauchen** die Wurtzel, AD ULCERA ORIS ET PUDENDORUM. DOCTOR JOHANN MEIBOMIUS hat sie auch als ein MASTICATORIUM und mit dem Schœnantho vermischt, als ein SPECIFICUM AD VESICÆ ULCERA gebraucht. Heute zu Tage sind sie gar wenig im Gebrauche, ausser zu verschiedene, lange her eingeführte,

führte, Compositiones, wie sie dann in unserm Dispensatorio, meines Erinnerns, wenigstens zu funfzehenerley Dinge kommen, zu Elixir Præservativum, Oleum Capparum & Oleum Castorei, Syrupum de Artemisia compositum, zu Aquam Arthriticam & Apoplecticam, Pomum Ambræ, Mithridatium Damocratis, zu Theriacam cœlestem, Emplastrum de Baccis Lauri & Emplastrum Stomachale, zu Confectionem Anacardinam; Rotulas Cephalicas, zu Species Lithontripticas & pleris Archontis. Man braucht sie auch unter andere Species & Pulveres odoriferos, unter Haar-Poudre, Kleider-Species und dergleichen.

§. 10.

Bestand-Theile der Radicis Cyperi rotundi.

Ratione der innerlichen Beschaffenheit, oder dieser Wurtzel **Bestand-Theile**, reden und schreiben einige, als Herr Doctor HERMANN und **Herr Doctor König** von einem Sale volatili, LEMERY schwatzet, nach seiner Gewohnheit, von vielem Oel und Sale essentiali. Es ist aber wieder alle Wahrheit. Das **meiste** was darinnen ist, betrifft PARTES INDISSOLUBILES, terreæ indolis, als welche über die Helfte ausmachen. Das **rüchende** liegt in etwas OLEO ESSENTIALI, dessen aber gewiß **nicht viel** zugegen; Das **schmeckende**, so auch nichts sonderliches zu sagen hat, äussert sich mehr in dem **gummösen**, als resinösen Wesen, wiewohl sich diß Subjectum gar leichte mit beyderley Menstruis, nehmlich sowohl mit einem spirituoso, als aquoso, jedoch **mit dem letzten mehr**, extrahiren läst. Wenn ich zwey Untzen mit Spiritu Vini rectificatissimo extrahire, so bekomme ich drey Drachmas EXTRACTI RESINOSI PRIMI, und von dem getruckneten zurückgebliebenen drey Drachmas einen Scrupel EXTRACTI AQUOSI SECUNDI, also neun Drachmas zwey Scrupel Marc oder RESIDUI. So ferne ich aber die contre Extraction anstelle und zwey Untzen Wurtzeln anfänglich mit gnugsamen Wasser extrahire, so erhalte ich sechs Drachmas EXTRACTI GUMMOSI VEL AQUOSI PRIMI und hernach, vermittelst Spiritus Vini rectificatissimi vom getruckneten Remanente, nur eine halbe Drachmam EXTRACTI SPIRITUOSI VEL RESINOSI SECUNDI, hingegen wiederum beynahe so viel, nehmlich zehentehalb Drachmas RESIDUI oder ausgemergelter Theile.

§. 11.

Von der Aqua destillata und dem Spiritu abstractitio.

Die Aqua destillata hat einige Spuren von Oel, rücht und schmeckt nach den Wurtzeln, der SPIRITUS ABSTRACTITIUS aber gar nicht, sondern ist wiederum derselbe.

§. 12.

Anmerckung.

Weilen nun keine eintzele PRÆPARATA von dieser Wurtzel in Usu sind, und dann auch überhaupt, nichts sonderlich kräfftiges an dem gantzen Dinge, so wollen wir uns auch weiter dabey nicht länger aufhalten. Gnug, daß man dieses und andere in den Apothecken noch steckende Stücke, durch dergleichen Untersuchungen, besser kennen lernet, und selbige nicht mehr, als ausländische Wunder-Dinge, ohne eintzigen davon zu habenden Begriff, ansehen darff.

Das zwantzigste Capitel. DE DICTAMNO ALBO, oder von dem weissen Dictam.

§. 1.

Vorerinnerung.

Der in diesem Capitel abzuhandelnde erste officinale Dictamnus ist DICTAMNUS ALBUS, eigentlich aber allein die Wurtzeln davon oder die in Apothecken aus Mißbrauch benannte Radices Diptami albi, wiewohl kein eintziger Author im lateinischen Diptamus gesaget, sondern durchgehends das vorige Wort Dictamnus gebrauchet wird, folglich das Wort Diptamus im lateinischen offenbar unrecht ist.

§. 2.

Benennungen der Pflantze.

Die gantze Pflantze wird von TOURNEFFORT und CLUSIO

Fra-

Fraxinella, von CASPARO BAUHINO in Pinace Dictamnus albus vulgo, sive Fraxinella, von JOHANNE BAUHINO Fraxinella, officinis Dictamnus, von MATTHIOLO & CASTORE Dictamnum album, nonnulli pumila Fraxinus, und von TABERNÆMONTANO Polemonium, von LONICERO Dictamnus officinalis, von TRAGO & CAMERARIO Dictamnus vulgaris, von CORDO, DODONÆO & GERARDO aber auch schlechthin Fraxinella, endlich auch von einigen Dictamnus germanicus geheissen.

§. 3.

Erklärung des Wortes Fraxinella.

FRAXINELLA wird es geheissen, weil die Blätter den Fraxinum æmuliren.

§. 4.

Wo Dictamnus albus wächset.

Es wächset in Italien, Oesterreich, Ungarn, auch im Reiche und zuförderst in bergichten Gegenden, sonsten aber auch in einigen Gärten, blühet im Junio & Julio, ist mit flore polypetalo, anomalo begabt, gehöret in TOURNEFORTS eilfte Classe und hat CLUSIUS das ähnlichste Kupffer davon.

§. 5.

Deutsche Benennungen.

Eigentlich sind die RADICES nur davon usual, und eben daher, weil sie weiß von Farbe, wird die Pflantze auch Dictamnus ALBUS genennet. Im Deutschen weisser Dictam, gemeiner Diptam, Diptam Wurtzel, Asch-oder Aescher-Wurtzel.

§. 9.

Beschaffenheit dieser Wurtzel.

So, wie sie im Gebrauch vorkommt, ist es nur das äussere von der Wurtzel, oder wenigstens soll es nur solches und nicht die gantze Wurtzel mit dem innern Kerne seyn, als welcher sehr feste, holtzicht und ungeschmack, dagegen das äussere oder übrige, so den Kern umgiebet, locker und bitter von Geschmack, übrigens aber weder von Geruch, noch sonst sonderbaren Kräfften ist. Die stärckste hat etwa die Dicke eines Daumens, die meiste Wurtzeln aber eines mittel-oder kleinen Fingers; Je dünner die Wurtzel, je jünger und kräfftiger; Je älter, dicker und grösser sie ist, je unkräfftiger befindet man solche: Könnte man alle von einer starcken Feder-Pose

dicke haben, so würde es desto besser seyn, als welche auch noch einige Schärffe bey sich hat.

§. 7.

Von dem Gebrauch der Radicis Dictamni albi.

Vor diesem ist die RADIX CONDITA auch im Gebrauch gewesen, heute zu Tage aber nicht mehr; An einigen Orten brauchen sie auch das EXTRACTUM DICTAMNI ALBI. Unter die TROCHISCOS DE SQUILLA adhibiren viele den Pulverem Radicis Dictamni albi, an statt Farinæ Orobi. Ueberhaupt haben es unsere Vorfahren, als ein ANTIPESTILENTIALE und als ein Alexipharmacum angesehen, dahero auch solche Wurtzel unter dergleichen Compositiones und Præparata verordnet oder genommen, wie es dann selbst in unserm Dispensatorio **wohl zu dreyßigerley Sachen**, meistentheils zu sogenannte Antipestilentialia, dann zu einige Stomachica, ANTIHYSTERICA & Anthelmintica kommt. Bey den Vieh-Aertzten, Hauß-Wirthen auf dem Lande, und abergläubisch-gemeinen Leuten wird es auch mit wieder die vermeynte **Hexerey** gebrauchet, daher unter die Thürschwellen, nebst andern Würtzelchens, gegraben, auch wohl Characteres darauf gemacht, dem Vieh eingegeben, und allerhand ander wunderlich Zeug damit practiciret. Sonst aber findet man verschiedene Mittelchen, dazu es dienen soll, in des JOHANN DANIEL GEIERI 1687. zu Franckfurth herausgekommen Dictamnographia.

§. 8.

Würckliche Bestand-Theile dieser Wurtzel.

Die Haupt-Sache kommt anjetzo nur noch darauf an, daß wir **gewiß** wissen, aus was für **würcklichen** und scheidbaren oder demonstrativen **Theilen** dann endlich auch diese officinal-gewordene vegetabilische Materie **bestehe**, als welcher eintzige Umstand eben immer meine Haupt-Motive ist, daß ich solche pharmacevtische und, certo respectu, unchymische Substantien examinire, vortrage und abhandle, bloß, daß man doch nach und nach **mehr Licht und wahre Kenntniß** von den in Apothecken und in der Medicin eingeschlichenen Stücken erlangen möge, nachdem sie von einem Seculo zum andern zwar immerhin, indessen (wenn ich so sagen mag) blind hinein gebrauchet werden, hingegen gar nicht recht beschrieben oder wie sie in der That beschaffen, examiniret worden sind; Bey den mei-

sten Dingen gedencket man, es wären alte und lang bekannte Sachen: Und da es gering geachtete Species, dabey eben nicht zur Chymie gehörige Dinge, so wird die Untersuchung um so viel mehr unterlassen, ja es dűncket den Chymicis ein Schimpff zu seyn, wenn sie sich mit dergleichen Bagatells meliren sollten. Ich kehre mich dagegen im geringsten nicht, sondern bin versichert, daß diese Erforschungen gantz gewiß auch ihren Nutzen haben, so gar, wenn man auch bey einigen einmahl die **sichere** Nachricht erfähret, daß sie **wenig** oder gar nichts kräfftiges besitzen; Um so viel eher kan man dieselbe vermeyden, und im Gegentheil die mehr kräfftigere choisiren. Was für eine Menge von so genannten Antipestilentialibus sind nicht in Apothecken und medicinischen Büchern vorhanden? Gleichwohl hilfft fein Tage nicht ein eintziges, wenn eine Pest irgends wo einfällt: Gemeiniglich erfähret man erst die Pest-Mittel wenn viele tausend Menschen vorher hingerafft worden, und die Seuche ein Ende hat oder von selbst aufhöret; Daß aber dennoch die von neuen publicirte Antipestilentialia **keine wahre** sind, erhellet daraus, weil sie bey neu entstehenden pestilentialischen Contagiis niemahls wieder helffen. Ich will übrigens dieses alles an seinem Orte lassen gestellet bleiben und vor jetzo von unserm Subjecto oder Objecto nur so viel sagen, wie ichs in der chymischen Zergliederung in der That befunden.

§. 9.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Es **bestehet** diese Wurtzel noch über die Helffte aus terrestrisch, unausziehbaren Theilen, in zwey Untzen findet man neun Drachmas **Ueberbleibsal**, wenn sie mit wässerich- und spirituösem Menstruo ausgemergelt oder behörig extrahiret worden.

a) Durch Extractiones bekommet man folgendes:

1) Vermittelst destillirten gemeinen **Wasser** werden von zwey Untzen zerstossener, truckener Wurtzeln, bey nahe sieben Drachmæ, nemlich sechs Drachmä und drittehalb Scrupel vom Extracto aquoso primo,

2) Vermittelst Spiritus Vini rectificatissimi aber von eben solcher Quantität nur vier Scrupel und zwey Gran Extracti resinosi

primi erlanget: Wenn hievon die Remanentz getrucknet und mit Wasser ausgezogen wird, so bekomme ich fünff Drachmas zwey Scrupel und zwey Gran Extracti aquosi secundi; Und wenn das Residuum von der ersten wässerichen Extraction getrucknet und mit Spiritu Vini rectificatissimo ferner ausgezogen wird, nicht mehr als einen halben Scrupel Extracti resinosi secundi.

b) Durch Destillationes erhält man

1) Vermittelst des stärckesten SPIRITUS VINI gar nichts veränderte, und

2) vermittelst Wasser zwar ein etwas schmeckendes, jedoch kein offenbar-ölicht oder sonst zu was nützliches Destillatum.

§. 10.

Beschaffenheit und Eigenschaften der Bestand-Theile.

Wir sehen hieraus, daß das in dieser Wurtzel etwa noch **kräfftig-heissende** nicht in flüchtigen und destillablen, sondern eher in den fixern und durch blosse Digestion **ausziehbaren Theilen** lieget. Von Partibus resinosis ist, wie man vernommen, zwar **sehr wenig** in der Proportion, aber dem ungeachtet liegt doch hierinnen noch das **stärckste** und **kräfftigste**, so jedermann schmecken kan. In dem Extracto primo aquoso sind zwar einige resinöse Theilchen auch mit verwickelt, jedoch ist es nicht der Rede werth, wie es denn anfänglich eher süßlich und übrigens bey weitem nicht so starck, als das resinosum primum schmecket.

§. 11.

Anmerckung.

Ueberhaupt aber bin ich der Meynung, daß man die gantze Wurtzel, mit allen ihren Præparatis, oder was nur daraus zu machen stehet, gantz füglich **entbehren könne**, weil wohl **schwerlich jemand etwas** specifique **sonderbar-kräfftiges** daraus erweisen oder erzwingen wird.

Das

Das ein und zwantzigste Capitel.

DE DICTAMNO CRETICO,

oder

von dem Cretischen Dictam.

§. 1.

Vorerinnerung.

Wir gehen weiter in Untersuchung und Abhandlung der officinalen vegetabilischen Stücke, und will ich in diesem Capitel den zweyten officinalen Dictamnum, nehmlich den DICTAMNUM CRETICUM, jedoch in aller Kürtze vornehmen. Ohngeachtet dieses Stück in Apothecken mit dem Worte Dictamno auch von den alten Botanicis benahmet worden, so heisset es in der heutigen neuern Botanique gar nicht also, sondern Dictamnus creticus wird unter die Species Origani gezehlet.

§. 2.

Verschiedene Benennungen des Dictamni cretici.

DICTAMNUS CRETICUS OFFICINALIS ist Origanum CRETICUM, LATIFOLIUM, TOMENTOSUM seu DICTAMNUS CRETICUS TOURNEFORTII, sonst aber Dictamnus creticus CASPARI BAUHINI, TRAGI & CAMERARII. Es ist Dictamnum creticum MATTHIOLI, Dictamnum verum DODONÆI, Dictamnus verus CORDI, Dictamnus cretica seu vera JOHANNIS BAUHINI. BRUNFELSIUS heist es allein Dictamnus, LOBELIUS & CASTOR, Dictamnum. RAJUS hat den Griechischen Nahmen Δίκταμνὸς κρητικος καὶ Δίκταμνον. Das Kraut alleine hat auch viele noch andere, wiewohl ungewöhnliche und zum Theil gantz barbarisch klingende Nahmens. Z. E. Embactron, Belotoce, Dorcidion, Ustilago rustica, Labrum Veneris, Artemidesium, Eubolion und dergleichen. Im Deutschen heist man es cretischen Dictam oder Diptam.

§. 3.

Erklärung der Wörter Dictamnus und Creticus.

Das Wort DICTAMNUS soll von der Stadt Dictam oder auch von dem Berge Dicte und dann das Adjectivum CRETICUS von der Insul Creta, so man heutiges Tages Candia nennet, herkommen, weil es daselbst häuffig wächset, wie es denn auch die Frantzosen DICTAM DE CANDIE heissen.

§. 4.

Beschreibung der Pflantze.

Man cultiviret es in Europa in den Gärten hin und wieder, absonderlich in Italien: Es wächset zwey bis drey Fuß hoch, hat dicke, rauche oder wollichte Blätter, die jedoch oberwärts mehr rauch als unterwärts, und unterwärts mehr adericht, an der Grösse meistentheils, wie ein Daumen-Nagel, zum Theil auch noch etwas grösser und wie der Daumen breit, indessen doch rundlich sind. Es hat Florem monopetalum labiatum, gehöret also noch dem TOURNEFORT in die **vierte Classe** und formiret die Blume eine **purpurfarbene** SPICAM SQAMOSAM, wie man aus verschiedenen Exemplarien, auch aus denen Kupfferstichen, siehet: Es blühet gemeiniglich im Julio. Demnach ist es offenbar **falsch**, was DIOSCORIDES vom Dictamno cretico vorgegeben, daß es nehmlich **gar keine Blumen hätte**: Die Blumen stellen fast kleine schuppichte Hopffen-Köpffchen vor, sie haben einen grünen Calycem.

§. 5.

Womit man diese Pflantze nicht confundiren müsse.

Ob es nun schon ein Origanum ist und von TOURNEFORT Origanum creticum &c. benahmet worden, so muß man es doch nicht mit des JOHANNIS BAUHINI Origano cretico, auch nicht mit dessen Origano cretico flore rubello, selbst nicht einmahl mit TOURNEFORTS Origano Dictamni cretici facie, folio crasso, nunc villoso, nunc glabro, confundiren, als welches alles wiederum gantz andere Species sind.

§. 6.

Officinale Theile dieser Pflantze.

Von der gantzen Pflantze unser jetzt vorhabenden Speciei braucht man in Apothecken weiter nichts, als die FOLIA, wiewohl die mit drunter seyende Flores nicht schaden können.

§. 7.

Man soll so viel als möglich reine Blätter, dazu rauche Blätter, also keine glatte, und dann auch nicht mehr Stiele, oder andere Unreinigkeiten, als Blätter, employiren, wenn Herba oder Folia Dictamni cretici verlanget oder verordnet werden. Auch muß es schön aromatisch riechen.

Wie Herba oder Folia Dictamni cretici zum Gebrauch beschaffen seyn soll

§. 8.

Es kommt gemeiniglich in Bündchens, welche ziemlich zusammen gepreßt und mit allerhand Impuritäten oder fremden Quisquiliis versehen, zu uns heraus, so daß man selten reines kauffen kan, also bey dem Gebrauch sich alles erst auslesen soll. Ein vieles, wo nicht das meiste, kommt über Venedig zu uns, wiewohl es sonsten noch in den Levantischen Gegenden erhandelt und von dar, durch Holländische und Englische Schiffe transportiret wird. Man gebe Achtung, da es zusammen gepreßt versandt und verkauffet wird, daß es inwendig nicht schimmlicht oder dumpicht sey, absonderlich, wenn es lange an einem feuchten Orte gestanden hätte.

Auf was Art das Dictamnum creticum zu uns kommt.

§. 9.

Herba Dictamni cretici kommt zu Theriac und Mithridat, zu Aquam contra Gonorrhæam & Cornu Cervi è Tenellis, zu Spiritum Febrifugum & Diaphoreticum, zu Electuarium Antifebrile, Syrupum Artemisiæ compositum, Theriacam cœlestem, zu Electuarium Diascordii, Essentiam uterinam, und wegen des Theriacs selbsten wiederum, zu funffzehen und mehrerley andere Compositiones, also zu vielerley Dinge, bloß nach unserm Dispensatorio.

Zu welche Compositiones Herba Dictamni cretici gebraucht wird.

§. 10.

Wenn man von der Krafft des Krautes in den medicischen Büchern lieset, so erhellet auch mehr altväterscher, wo nicht gar heydnischer Aberglaube und Fabel-Werck, als reelle Erfahrung und Wahrheit daraus; Man sagt unter andern: Es zöhe Spitzen von Pfeilen, Splitter, und andere fremde Dinge aus den Wunden heraus ꝛc. und wenn mans beym Lichten besiehet, so wird die Krafft nur daher traduciret, weilen die Rede gehet, daß ein auf solche Weise verwundeter Hirsch oder Gemse die Zuflucht zu solchen Krau-

Medicinische Krafft.

Kraute nehme, als davon der in der Wunde gebliebene Splitter oder die Spitze vom Pfeile wieder heraus käme, und die Wunde zuheilete; Oder aber, weil VIRGILIUS schreibet, daß die Venus den blessirten Æneam mit dem Dictamno curiret hätte. Indessen sind es zusammen Fabeln und Kackeleyen, so sich zur Medicin, oder daß man in der Medicin drauf fussen und Schlüsse machen sollte, gar nicht reimen.

§. 11.

Beschaffenheit derer Bestand-Theile.

Von der Mixtione physica als eben meinem Haupt Zwecke noch etwas zu gedencken, so habe ich selbige also beschaffen gefunden:

1) Das **riechend** und **aromatische** oder Dost-hafftig **schmeckende**, also das **characteristisch**, allhier ausnehmende Wesen lieget im Oleo essentiali, solches ist von überaus penetranten Geruche und Geschmacke, dabey gelblich-braune von Couleur: Wie aus erhaltenen wenigem zu ersehen ist. Im gantzen Pfunde ist aufs höchste ein halb Quentchen vorhanden.

2) Das bitterlich-schmeckend und **nach dem Oele fürnehmste** Wesen liegt in den PARTIBUS RESINOSIS. Man erhält von einer Untze anderthalb Drachmas EXTRACTI RESINOSI PRIMI, vermittelst behörigem Spiritu Vini, und von der Contre-Extraction ohngefehr halb so viel, nehmlich zwey Scrupel vier Gran EXTRACTI RESINOSI SECUNDI. Hierbey muß ich abermahls erinnern, daß das in den, obgleich von aussen wollicht scheinenden, Blättern vorhandene **grüne-farbichte** Wesen, ebenfalls, wie ich bey schon sehr vielen Vegetabilibus angemercket, in gedachten PARTIBUS RESINOSIS residiret. Solches wird man im Extracto primo nicht gar wohl gewahr, denn da sind gemeiniglich noch **einige** PARTES GUMMOSÆ mit abgerissen und involviret; Allein im EXTRACTO RESINOSO SECUNDO præsentiren sie sich desto deutlicher und augenscheinlicher, indem vorhero die Partes gummosæ, so die grüne Farbe sonst obscurirten, separiret worden, wie jeder aus dem Extracto selbst sehen kan.

3) Hiernechst finden sich auch einige gummöse Theile, als welche,

che, in der Proportion derer würckenden Ingredientium, das meiste ausmachen, ungeachtet sie die **wenigst-würckende** Krafft besitzen.

In einer Untze Foliorum Dictamni cretici sind zwey Drachmæ und ein Scrupel vom EXTRACTO AQUOSO PRIMO oder solcher gummösen Theile vorhanden, welche das Wasser ausziehen kan. Und bey der Contre-Extraction erhält man ohngefehr die Hälffte, nehmlich vier Scrupel vom EXTRACTO AQUOSO SECUNDO. Von beyderley Extractionibus erlangt man fast bey nahe gleich viel von zurückbleibenden Partibus inextrahibilibus, und zwar fünff Drachmas Residui von einer Untze Blätter. Der Spiritus ABSTRACTITIUS, wird kaum in **etwas vom** OLEO inficiret.

Das zwey und zwantzigste Capitel.

DE DORONICO,

oder

von der Gemsen-Wurtzel.

§. 1.

Verschiedene Benennungen dieser Pflantze.

Das in diesem Capitel abzuhandelnde Subjectum soll abermahl eine Wurtzel und zwar die vom DORONICO oder RADIX DORONICI seyn. Die gantze Pflantze wird genennet Doronicum Radice dulci CASPARI BAUHINI & TOURNEFORTII, Doronicum Folio subrotundo serrato JOHANNIS BAUHINI, Doronicum III. Austriacum II. CLUSII & CAMERARII, Doronicum longifolium 2. TABERNÆMONTANI, Doronicum minus & Doronicum Radice repente GERARDI, Doronicum vulgare PARCKINSONI & RAJI Histor. Doronicum Romanum GESNERI hort. & histor. LUGDUNENSIS. THEOPHRASTUS & MATTHIOLUS haben es Aconitum par-

Italianches geheissen. Und so giebt es auch einige, die es Doronicum verum & styriacum nennen. In Apothecken aber bleibt man nur allein bey dem simplen eintzeln Geschlechts-Nahmen Doronicum, ohne die Speciem davon beyzufügen.

§. 2.

Erklärung des Wortes Doronicum.

Das Wort DORONICUM soll vom Arabischen Doronigi oder Durungi herkommen.

§. 3.

Beschreibung der Pflantze.

Die Pflantze hat einen hohen, runden und rauchen Stengel, auch rauche Blätter und auf dem Gipffel gelbe Blumen; Es ist Flos radiatus gehöret daher in die vierzehende Classe und blühet im Julio.

§. 4.

Von der Zeugung dieser Pflantze.

Es kan diese Pflantze zwar auch in Gärten gezeuget werden, da sie im Junio zu blühen pfleget, allein sie wächset sonst wild und zwar zwischen den Felsen oder an felsichten Gegenden. In Italien, Steyermarck, Oesterreich, Tyrol, Schweitz, Languedoque und andern Ländern mehr. Die meiste kommt aus Italien zu uns, nehmlich die Wurtzel, als welche allein officinal ist, dahero sie nicht nur von GESNERO, sondern auch noch heute zu Tage in manchen Apothecken Doronicum Romanum genennet wird.

§. 5.

Beschaffenheit der Radicis Doronici.

Solche Wurtzel ist nicht gar groß, etwas schuppicht, in Glieder zertheilet, mit langen Zasern behänget, auswendig gelblich, inwendig weiß, eines süßlichen etwas adstringirend und bitterlichen Geschmacks.

§. 6.

Deutsche Benennungen.

Im Deutschen nennet man sie Gemse-Wurtz, süsse Gemsen-Wurtz auch Römische Gemsen-Wurtz und Schwindel-Wurtz, oder die gantze Pflantze Schwindel-Kraut: Gemsen-Wurtzel ist sie genennet worden, weil sie die Gemsen lieben und gerne essen sollen; Und Schwindel-Wurtz hat man sie geheissen, weil die Alten geglaubet, daß sie den Gemsen selbst wieder den Schwindel diene, sonst könnten sie nicht so hoch steigen.

§. 7.

§. 7.

Diese abergläubische und einfältige Meynung hat auch sonst, absonderlich den **Jägern und Schützen** zu allerhand vermeynte Jagd-Kunst-Stückchens Anlaß gegeben, denn sie nehmen selbst vorher von der Wurtzel etwas ein, wenn sie Gemsen jagen wollen; Sie brauchen es auch vor die **Festigkeit**. Die Seil-Täntzer, Schwerd- und Leiter-Träger, Schieferdecker und andere Leute mehr nehmen sie ebenfalls aus Aberglauben vor den **Schwindel** ein. Einige wollen auch behaupten, als wenn die in den Ægagropilis vorhandene Zasern, wenn nicht lauter, doch meistens Fibræ von dieser Pflantze wären, oder daß die Gemsen Kugeln daraus bestünden.

Von dem Gebrauch der Radicis Doronici.

§. 8.

Was JOHANN JACOB MARX in seiner Material-Kammer von der **Piemontesischen** Radice Doronici sagt, daß man nehmlich bey derselben **Qveck silber** finden sollte, halte ich vor Fabul-Werck.

Von der Piemontesischen Radice Doronici.

§. 9.

In den Büchern können sich die Medici **nicht recht vergleichen** oder eines werden über den **Gebrauch** dieser Wurtzel; Denn eine Parthey meynet, sie sey **gifftig** und **unsicher** zugebrauchen, eine andere Parthey spricht, sie wäre zwar den **vierfüßigen Thieren** ein Gifft, hingegen nicht den Menschen, sondern die könnten sie sicher und ohne Bedencken gebrauchen: Ist sie den vierfüßigen Thieren ein Gifft, wie können sie die Gemsen vertragen? Man findet von dieser Materie in JOHANNE BAUHINO, MATTHIOLO, DODONÆO, in den Ephemeridibus Naturæ Curiosorum und andern Büchern mehr verschiedenes. Diejenige Medici, die sie gebrauchen, rechnen sie unter die DIAPHORETICA & ALEXIPHARMACA. Nach unserm Dispensatorio kommt diese Wurtzel zu zwölff bis dreyzehen Compositiones; Zu sechserley alt-vaterische Pulveres compositos oder sogenannte Species, nehmlich zu Species Cordiales, Lætificantes Rhasi, Diamoschi, Diambræ, pro Epithemate Cordis und Species Diamargariti calidi, zu zweyerley Aquas Apoplecticas, zu Pulverem Apoplecticum, zu Aquam contra Vertiginem & contra Pestem, zu Philonium Persicum.

Medicinischer Gebrauch der Radicis Doronici.

cum. Vor meine Person will ich nur so viel noch in Puncto des Streites, ob die Wurtzel gifftig oder artzneyisch sey? anführen, daß im Fall auch dieselbe schädlich oder gar gifftig, so gar auch dem Menschen selbst wäre, solche dennoch nur bey frischem Zustande dergleichen schädlich- und gefährliche Eigenschafft besitze, und daß sie hingegen, wenn sie aufgetrucknet, sicher und Artzneyisch zu gebrauchen, also gar nicht gefährlich sey, gleichwie wir solches an verschiedenen andern Wurtzeln mehr sehen.

§. 10.

Beschaffenheit der Bestand-Theile der Radicis Doronici.

Die innere Mixtion dieser Wurtzel betreffend, so sagt MONS. LEMERY zwar nach seiner Gewohnheit, daß sie von vielem Oel und Sale essentiali bestünde; Allein diß Sagen bleibet allezeit damit verknüpffet, daß kein Mensch das viele Oel erweisen kan. Der Herr DOCTOR JUNCKER spricht, daß sie aus Partibus acidis & mucilaginosis zusammengesetzt sey; Aber auch die reine Partes acidæ möchten schwer halten, abgeschieden und erwiesen werden zu können. Ich will dem Herrn DOCTOR JUNCKER indessen solche doch auch nicht absprechen, sondern hiebey nur diß anhängen, daß man allerdings PARTES SALINAS muthmassen, hingegen nur nicht separiren oder, als reine saltzichte Theile, darstellen kan, oder man müsse viele und langweilige Künsteley gebrauchen. Was meine Meynung anbelanget, so stimme ich allerdings darinnen mit dem Herrn Professor JUNCKER überein, das Partes MUCILAGINOSÆ ET SALINÆ in der Radice Doronici zugegen; Nur möchte ich folgendermassen mit seinem Ausspruche differiren:

1) Erstlich daß die salinische Theile eben nicht als reine oder offenbare ACIDE zu consideriren und
2) daß auch nebst den mucilaginösen und saltzichten Theilen, noch einige andere mehr, deren er gar nicht gedacht, mit einverleibet sind, wie dann zuförderst einige resinöse, auch einige subtil oleöse, endlich auch offenbare terrestrische vorhanden.

Eben die Partes resinosæ sind schuld, wenn sie mit einigen salinischen und zart-öhlichten umgeben, daß so ein Zucker-süsser Geschmack in der Mixtion herauskommt, als in diesem Subjecto von

je-

jedermann zu schmecken und dahero die Species auch den Beynahmen: Radice DULCI vorlängst bekommen. Daß solche süsse Eigenschafft mehr in den resinösen, als mucilaginösen oder gummösen Theilen lieget, erhellet daraus, weil das Extractum PRIMUM RESINOSUM weit süsser, als das Extractum primum mucilaginosum, schmecket; Es schmecket auch, ausser der Süßigkeit noch viel kräfftiger, nach dem andern in dieser Wurtzel vorhandenen, etwa noch dienlichen, artzneyhafften Wesen, wiewohlen das süsse sich auch mit wässerichen Menstruis gantz füglich extrahiren läst; Und endlich ist etwas oleöses in der Aqua destillata zu rüchen und zu schmecken, jedoch nichts substantielles von weniger Portion zu demonstriren. Die Proportion derer Ingredientium ist also beschaffen, daß von Partibus mucilaginosis vel GUMMOSIS das meiste, hiernächst die PARTES RESINOSÆ, ferner die PARTES TERREÆ, und endlich am wenigsten von PARTIBUS OLEOSIS vorhanden: Die wäßriche will ich nicht rechnen, und die salinische kan man nicht accurat beschreiben, weilen sie so wohl in den mucilaginösen als resinösen verwickelt liegen. Um von denen, die man durch Extractiones separiren kan, zu gedencken, so habe ich von zwey Untzen getruckneter Wurtzeln eine Untze und sechs Drachmas Extracti AQUOSI VEL MUCILAGINOSI PRIMI, hernach nur fünf Gran EXTRACTI SPIRITUOSI SECUNDI und zwey Drachmas PARTIUM REMANENTIUM; Hingegen von eben dieser Quantität, nehmlich von zwey Untzen zerschnittener Wurtzeln, wenn ich sie zu erste mit Spiritu Vini rectificatissimo ausgezogen, fünftehalb Drachmas EXTRACTI RESINOSI PRIMI, neun Drachmas EXTRACTI GUMMOSI SECUNDI und drittehalb Drachmas Ueberbleibsal bekommen: Bey welchen Arbeiten ich annoch wahrgenommen, daß der Spiritus Vini rectificatissimus gar nichts kräfftiges, hingegen bloß das Wasser etwas mit übergenommen, folglich nutzen diese Wurtzeln gar nicht bey pur spirituöse Abstractiones vel Destillationes, wohl aber in wässerigen Decoctis und spirituösen Extractionibus.

Das

Das drey und zwantzigste Capitel.

DE FABA SANCTI IGNATII,

oder

von der St. Ignatius Bohne.

§. 1.

Vorerinnerung.

Dasjenige vegetabilische Subjectum, so ich in diesem Capitel zu meiner Abhandlung erkohren, ist ein ausländisches, so insgemein FABA SANCTI IGNATII genennet wird. Es ist noch eines von den modernen oder neumodischen Exoticis in der Materia medica, wiewohl man es in hiesigen Gegenden nicht allzu starck gebrauchet; Es ist etwa seit etliche 50 Jahren her, erst in Europa, zuförderst in Spanien, in Portugall, Franckreich, Holl- und Engelland, im Gebrauch gekommen, und von dar weiter bekannt gemacht worden.

§. 2.

Verschiedene Benennungen dieses Gewächses.

Im lateinischen wird es à l'ordinair FABA SANCTI IGNATII, eigentlich Faba febrifuga Bironis, Jgasur seu Nux vomica legitima Serapionis Camelli, auch wohl von einigen Nux pepita, und im Deutschen Sanct Ignatius Bohne, Purgier-Bohne, auch wohl **Fieber-Bohne** geheissen. Die Indianer nennen sie Jgasur und Mananaog, welches so viel, als victoriosus heissen soll. Die Spanier heissen sie Pepitas de Bysayas oder Catbalogan und dann auch Fabas sancti Ignatii.

§. 3.

Was diese Substantz eigentlich sey.

Eigentlich ist diese Substantz keine FABA oder Bohne, sondern ein hornichter NUCLEUS oder Kern von einer Art Kürbiß-Frucht, wie wir gleich weiter hören werden.

§. 4.

§. 4.

Nachricht von dem Gewächse.

Die beste Nachricht, die wir biß dato von dem Gewächse und Herkommen dieser sogenannten Fabæ haben, ist vom Pater CAMELLI, welcher sie an den Englischen Botanicum RAJUM und den Apothecker PETIVER, als der ebenfalls ein guter Botanicus war, und mit welchen beyden er corresopndiret, etwa im Jahr 1698. übersandt, und welche Relation hernach 1699. mense Martii den Transactionibus philosophicis oder Actis der Englischen Societät der Wissenschafften ist einverleibet worden, auch das folgende Jahr drauf, zu sagen 1700. solche Nachricht die Leipziger Acta Eruditorum, endlich auch der Herr Professor VALENTINI und andere mehr extrahiret und hin und wieder, bald völlig, bald Stückweise, weiter kund gemachet haben. Das vornehmste, so dieser Pater berichtet, gehet dahinaus, daß das Gewächse auf den Philippinischen Insuln, also in Ost-Indien oder Asia wachse, und pflegte es sich um die höchste Bäume herauf zu winden: Es hätte grosse nervöse und bittere Blätter, eine Blume, wie eine Granat-Blume, von welcher ein Kürbiß oder eine Frucht, etwas grösser, wie eine Melone, herfür käme; Dieser Kürbiß habe äusserst eine schwärtzlich-grüne, gleichsam marbrirte, dünne, zarte und gläntzende Schaale, unter welcher aber noch eine andere Schaale, die von gantz Steinharter Substantz und Textur sey: Inwendig wäre eine weiche, gelbe und bitterliche PULPA, in welcher hin und her diese NUCLEI oder Kernen steckten, so Fabæ genennet würden, und deren man gemeiniglich vier und zwantzig an der Zahl in einer Frucht anträffe: Bey dem frischen Zustande wäre jeder Kern mit einer Silberhafften Lanugine umgeben. Einige sagen zwar, die Frucht habe nur die Grösse eines Granat-Apffels; Allein ich glaube, daß diese Authores solches, aus Mißverstand schreiben, und von der Vergleichung der Granat-Blume, bey der Frucht auf die Vergleichung mit dem Granat-Apffel gekommen sind. Kurtz! Man siehet es aus allen Umständen daß die Frucht eine Kürbiß-Species sey: Gedachter CAMELLI hat zugleich eine Zeichnung vom Blatte und der Frucht übersandt, die bey gemeldten Transactions in Kupffer gestochen,

auch in den Actis Eruditorum copiiret worden und in angeführten Transactionibus zu sehen ist. Der eintzige PLUCKNET hat (meines wissens) die Pflantze benahmet und in seiner Mantissa geheissen: CUCURBITIFERA MALABATHRIFOLIIS SCANDENS Catolongay & Cantara von den Philippinischen Einwohnern genannt.

§. 5.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

Es wird gesagt und ist gar leichte zu glauben, daß ein Spanischer Jesuite solche Kerne zuerste mit nach Europa gebracht, selbige vor eine Bohne angesehen, also Fabam und dabey nach ihren Ordens-Stiffter dem Ignatio benahmet, nehmlich FABAM SANCTI IGNATII geheissen hätte.

§. 6.

Krafft und Würckung der Fabæ SANCTI IGNATII.

Erwehnter Pater CAMELLI hat in seiner Relation ein vieles von der **vermeynten Krafft** und Würckung, die die Indianer davon glaubten oder gegen was vor verschiedene Sachen sie diesen Kern zu gebrauchen pflegten; Allein ich bin weder von der Indianer, noch des Patris CAMELLI Glauben, dannenhero ich solche alberne Fratzen nicht einmahl alhier wiederholen mag, selbst nicht einmahl alle die Receptchens, die **Doctor Emanuel König** in seinem Regno Vegetabili pag. 839. von dieser sogenannten Faba aufgezeichnet hat, wiewohl sie ein Liebhaber selbst nachsehen kan, als auch dieses, was vorerwehnter VALENTINI in seinen Dissertationibus de Polychrestis exoticis anführet. Es wird vorgegeben, daß diese Substantz **diaphoretisch, bezoardisch, carminativisch, nervinisch, stomachalisch** auch **antidotalisch** und wer weiß was mehr würckend wäre, und gleichwohl haben verschiedene Medici angemercket, daß sie auf gewisse Weise **sehr schädlich, wenn nicht Gifft-gefährlich-mäßig** sey und also würcklich befunden worden, wie ich denn, ohne Præoccupation, überhaupt observiret, daß alle diejenige Dinge, von welchen **die Jesuiten**, auch nur bey der Medicin, Anfänger und Urheber gewesen, gewiß **nicht zuverläßig Artzneyisch**, sondern wenn nicht offenbar schädlich, doch equivoques, ancipitia, gefährlich oder aufs höchste doch sehr behutsam zu employiren seyn, wie jeder auch an der China Chinæ täglich

lich erfähret, als welches, weil es ebenfalls von einem Jesuiten zuerste in Europa bekannt gemacht worden, deßhalb in Engelland auch nicht anders, als Jesuits-Pulver geheissen wird. Vorerwehnter Doctor König gedencket eines Casus, da jemand Essentiam Fabæ Sancti Ignatii, an statt Aquavit, getruncken, daß er davon gar HORRIBLES CONVULSIONES, nicht ohne Lebens-Gefahr, bekommen. DOCTOR GRIMM hat in der neunten und zehenden Centuria Ephemeridum Naturæ Curiosorum eine Observation communiciret, da einer eine Drachmam von der Faba eingenommen, daß er davon nicht nur wie höchst betruncken, sondern gantz Sinnen-loß und auf eine zeitlang unempfindlich geworden; Und so haben andere hypercatharsin & hyperemesin davon wahrgenommen. Alles gutes, was ich selbst etwa noch davon bemercket, ist diß, daß man etliche wenige Grane von der Rasura Fabæ mit Aqua Cardui benedicti Tag und Nacht über infundiret und solches in FEBRIBUS INTERMITTENTIBUS ante Paroxysmum austrincken lässet, da gar öffters das Fieber davon ceßiret: Indessen gehöret auch hiezu ein recht Judicium medico-practicum, daß man es nicht zur Unzeit, wie die China Chinæ oder andere Fieber-hemmende Specifica, adhibire, damit dadurch nicht mehr Schaden, als Nutzen, verursachet werde oder damit die Morbi consequentes von viel schlimmerer Art, als das vorige Fieber, alsdenn nicht ihre Scene agiren. Einige appliciren auch die Rasuram hujus Fabæ äusserlich in HÆMORRHAGIA; Aber man hat ja wohl andere, länger her und bekanntere Blut-stillende Remedia, dazu weit wohlfeilere; Denn vor diesem galt in Holland eine eintzige so genannte Bohne einen SPECIES DUCATEN. Nachdem aber nach und nach der Bohnen mehr nach Europa gekommen, und die Neuschierig- oder Neubegierigkeit derer Deutschen sich zugleich deßhalb etwas abgekühlet, so kan man sie anjetzo mercklich wohlfeiler haben, massen ich nur vor kurtzer Zeit einige vor etliche Groschen hier zur Stelle noch gekauffet habe.

§. 7.

Beschaffenheit der Fabæ Sancti Ignatii

Wie diese so genannte Faba Sancti Ignatii aussiehet, kan man besser aus verschiedenen Stücken in Natura sehen, als man be-

beschreiben kan, massen die Form oder Figur gar sehr unterschieden und kaum in zwey Stücken accurat übereinkommend gefunden wird, etwas abgerundet sind sie zwar alle, aber keine eintzige ist durchgehends rund, weder Kugel-rund, noch oval-rund, noch plattrund, sondern sie sind durchgehends inegal, bergicht und thalicht, hockericht und inegal auf allerhand veränderte Weise, überhaupt etwa von der Grösse einer ziemlich grossen Muscaten-Nuß. Der Farbe nach, sind sie auswendig gelblich braun, so aber diejenige TUNICA ist, welche bey frischem Zustande Silberhafftig zu seyn scheinet, unter dieser sind sie gantz schwartz-braun, zum Theil recht schwärtzlich. Wenn sie frisch sind, riechen sie etwas Biesamhafftig, so aber mit dem Alter vergehet. Sie schmecken sehr bitter, welche Bitterkeit einige mit dem Centaurio vergleichen. Der TEXTUR nach, ist dieser Kern überaus harte und feste, in der That recht hornicht- oder klauichter Art, so daß man ihm auf keine andere Weise etwas an- oder abhaben kan, als durch Schneiden, Sägen und Raspeln: Gemeiniglich wird das Raspeln gebrauchet, wenn man davon etwas gebrauchen oder præpariren will, und kan so dann die RASURA auch einiger massen weiter pulverisiret werden. Um zu sehen, daß es inwendig nicht anders aussiehet, sondern die Faba durch und durch einerley und von hornichter Textur ist, so habe ich eine mitten durch sägen lassen, damit man sich um so viel besser davon eine Idée machen und die Textur vergewissern kan. Es ist wunderlich, daß auch bey dieser so hart und festen, dabey bittern Substantz, sich dennoch der Wurm einfindet, und selbige hin und wieder durchnaget, wie man an verschiedenen Stücken erblicket.

§. 8.

Innere Mixtion der Fabæ Sancti Ignatii.

Von der innern Beschaffenheit oder MIXTION dieser so genannten Fabæ sancti Ignatii sagt BOECLER, wie auch VALENTINI oder vermuthlich der Doctor BOECLER nach dem VALENTINI, weil sich dieser rühmet, daß er sie chymice analysiret habe: Sie hätte PARTICULAS TERRESTRES & hamatas und, ausser diesen, noch Partes SALINAS VOLATILES OLEOSAS; Die Particulas TERRESTRES kan kein

Mensch

Mensch leugnen, sonst würde es nicht ein solch trucken, fest und hartes Corpus seyn können; Allein die andere sind imaginair: Niemand kan von Natur einige Partes salinas volatiles oleosas daraus beweisen oder separatim darstellen, und die figurirte Particulas, so wohl HAMATAS als auch andere gehören vollends in die Grillen-Philosophie, nicht aber in die physicalische wahre und erweißliche Chymie. Gnade GOtt! Wer seine chemische Analysirung mit den Brillen oder Microscopiis erst anstellen oder sein Refugium allein zu den Angelhacken, Spiessen und Stangen oder blossen äusserlichen Ansehen nehmen muß! Das schlimmeste ist, daß dergleichen angelhackichte Chymisten auch noch weiter argumentiren und auf solche rechte Narren-Possen hernach gar die mediciniſche Krafft sich fingiren. Denn eben dieser in andern Dingen vielleicht gelehrte Herr VALENTINI sagt:

1) Die PARTES TERRESTRES & HAMATÆ machten die Bitterkeit.
2) Die PARTES SALINÆ hätten die FACULTATEM DIAPHORETICAM, BEZOARDICAM, CARMINATIVAM & NERVINAM.
3) Wenn sie zusammen wären, so hätten sie Vim SPECIFICE STOMACHICAM.

Wie sich aber die VIS SPECIFICE STOMACHICA, CARMINATIVA & NERVINA mit den Effectibus, wenn die Leute von diesem Kerne brechen, purgiren, CONVULSIONES kriegen und Sinnen-loß werden, reimet? Weiß ich nicht, und aus was für Fundament der Herr VALENTINI den Ursprung der Bitterkeit von den Angelhacken oder solchen formirten Theilen schliesset, weiß ich nicht, wiewohl mirs fast verdächtig vorkommt, als wisse es der Herr VALENTINI selber nicht, indem er die Materie nicht nennet, davon die Particulæ hamatæ sollen gemachet seyn, dahero ich allezeit bey solchen unerweißlichen, chimärischen und ärger als lächerlichen Philosophirungen gantz frey gestehe, daß es mir gar zu gelehrt ist, doch muß ich auch diß dabey sagen, daß alle Gelehrsamkeit ohne Erfahrung bey der Chymie nicht einen Schuß Pulver werth ist. Wenn der geringste chymische Kohlen-Schürger solchen Leuten zu Leibe dringt, daß sie ihm

die Particulas hamatas darstellen und erweisen sollen, so werden, wie unser deutsch Sprichwort lautet, die Ochsen gleich am Berge stehen.

§. 9.

Beschaffenheit der würcklichen Bestand-Theile der Fabæ Sancti Ignatii.

So wie man es durch die Chymie in der That analysiren und die PARTES CONSTITUTIVAS separiren oder demonstriren kan, so findet sich **erstlich das meiste** von PARTIBUS TERREIS oder nach den Extractiones übrig bleibenden Theilen, und zwar die Helffte in der Proportion oder zwey Drachmas von einer halben Untze solcher Fabarum. Hiernechst sind wiederum **die meiste** die PARTES GUMMOSÆ vel MUCILAGINOSÆ. Wenn ich eine halbe Untze Nucleorum aut si mavis Fabarum zuerste mit Wasser gäntzlich ausziehe, so erhalte ich accurat die andere Helffte EXTRACTI PRIMI. Der Spiritus Vini rectificatissimus will sich von dem Ueberbleibsal kaum etwas tingiren, so daß man ohngefehr einen halben Gran EXTRACTI RESINOSI SECUNDI zusammen klauben kan. Und ob ich auch gleich bey der Contre-Extraction, nehmlich wenn ich eine halbe Untze Rasuræ Fabarum zuerste mit Spiritu Vini rectificatissimo extrahiret, zwey und einen halben Scrupel EXTRACTI PRIMI RESINOSI erhalte, so bekomme ich hernach doch noch vom Remanente, vermittelst Auskochung mit Wasser, drey und einen halben Scrupel EXTRACTI AQUOSI SECUNDI. Die erste Extractio spirituosa ist gelblich und die erste aquosa grünlich. Alle zusammen schmecken bitter, die EXTRACTIO PRIMA SPIRITUOSA anfänglich überaus angenehm-bitter und dabey einiger massen, wie die Pfersich-Kerne, indessen hernach noch eine gute Weile ziemlich empfindlich bitter. Die LIQUORES ABSTRACTI bedeuten durchgehends **nichts**.

§. 10.

Von den Præparatis.

Von PRÆPARATIS ist in hiesigen Gegenden **nichts** usual. Das Infusum wird, wie ich vorhin angeführet, insgemein cum Aqua Cardui benedicti angestellt, etwa einen halben Scrupel Rasuræ Fabæ mit einer Untze Aquæ Cardui benedicti; Allein es könnte auch gantz füglich mit **Weine** geschehen. Und so kan man auch eine Essentiam cum Spiritu Vini, und aus der Essentz das EXTRACTUM verfertigen. An einigen Orten machen sie mit der Rasura und einem

nem Oleo expresso ein OLEUM COCTUM; Aber es will auch nichts sagen.

Das vier und zwantzigste Capitel. DE FOENICULO, oder von dem Fenchel.

§. 1.

Erklärung des Wortes Foeniculum.

Das zur jetzigen Abhandlung destinirte vegetabilische, in alphabetischer Folge, von mir erwehlte Stück soll seyn FOENICULUM. **Das Wort** FOENICULUM wird von den meisten als ein Diminutivum von dem Worte Fœno oder Heu hergeleitet, weil das Kraut, subtile heumäßige Blätter hat, und wenn sie aufgetrucknet, dem Heu nicht ungleich aussehen; Im Griechischen heist es Μάραθρον. Im Deutschen aber Fenchel, gemeiner deutscher Fenchel, auch wohl an einigen Orten, Frauen-Fenchel.

§. 2.

Verschiedene Benennungen der Pflantze.

Die **gantze Pflantze**, davon unser vorzunehmendes Subjectum kommet, wird in der Botanique und zwar von TRAGO, BRUNFELSIO, FUCHSIO, CORDO in Dioscoridem, TABERNÆMONTANO, DODONÆO und andern mehr, zuförderst in Apothecken und in der Medicin schlechthin, ohne eintzigen fernern Beynahmen Fœniculum, von einigen andern Authoribus aber wohl noch mit einem oder andern Neben-Zunahmen benennet: Z. E. TOURNEFORT und CASPAR BAUHINUS sagen: Fœniculum vulgare, germanicum; GERARDUS und PARCKINSON auch nur allein Fœniculum vulgare. Einige deutsche Botanici sprechen: Fœniculum nostrum, vulgare.

§. 3.

§. 3.

Von den Speciebus Foeniculi.

Hierbey dienet zu wissen, daß TOURNEFORT nicht nur ein und zwantzigerley Species von Kräutern hat, welche er alle unter das GENUS vom FOENICULO placiret oder mit dem Haupt-Titul Fœniculum beleget, sondern, daß es auch verschiedene andere Kräuter giebet, denen andere Botanici den Nahmen von Fœniculo gegeben, wie man z. E. Carvifoliam JOHANNIS BAUHINI, Cicutariam palustrem LOBELII, Phellandrium PLINII, Crithmum, Peucedanum, Ligusticum sylvestre TRAGI, SILER und andere mehr hat. Und so giebt es auch Fœniculum marinum, porcinum, montanum und dergleichen.

§. 4.

Zwey Italiänische Species Foeniculi.

Zuförderst kommen ein paar in Italien, indessen doch bey uns gar nicht, sehr gebräuchliche Species in Consideration, die insgemein mit dem Beywort DULCE ausnehmend distinguiret werden: Eine SPECIES wird in der Botanique genannt: Fœniculum vulgare, minus acriori & nigriori semine JOHANNIS BAUHINI & TOURNEFORTII, Fœniculum vulgare, Italicum, semine oblongo, gustu acuto, CASPARI BAUHINI, Fœniculum, sive Marathrum vulgatius Adversariorum PETRI PENA & de LOBEL. Und die andere Italiänische Species heist: Fœniculum dulce, majore & albo semine JOHANNIS BAUHINI & TOURNEFORTII, Fœniculum dulce CASPARI BAUHINI, Fœniculum, sive Marathrum vulgatius, dulce LOBELII Icon. Fœniculum Florentinum GESNERI, Fœniculum dulce GERARDI & PARCKINSONI, Fœniculum Romanum TABERNÆMONTANI; Indessen insgemein beyde durch die Banck Fœniculum dulce officinale und im Deutschen entweder süsser- oder Italiänischer- oder Römischer Fenchel.

§. 5.

Wie deren Saame und frische Wurtzein beschaffen seyn.

Und da ich anjetzo hievon, weil er ohnedem bey uns nicht usual, auch nicht zu handeln gedencke, so will ich nur so viel noch erwehnen, daß der Saame davon viel grösser und süsser, als der unserige ist, und denn vors andere, daß in Italien insonderheit die frische Wurtzeln von solchen Speciebus gar sehr gebräuchlich sind,

wie-

wiewohl nicht als ein Medicamentum, sondern vielmehr, als ein Esculentum, massen sie daselbst ohngefehr eben so, als allhier die Seleri-Wurtzel mit Oel und Eßig gegessen, oder auch wohl nach der Mahlzeit, als ein Desert, aufgesetzet werden, gleichwie mir solches an gar vielen Oertern in Italien, absonderlich in Bologna, Ferrara, Loretto, Macerata und andern zuförderst zum Kirchen-Staat gehörigen Städten und Oertern gemeiniglich præsentiret worden.

§. 6.

Beschreibung des gemeinen Fenchels.

Ich verlasse alle andere Species Fœniculi, und will nunmehro nur zu der ausgesetzten officinalen, hier zu Lande gebräuchlichen **eintzig-gemeinen** Speciem schreiten; Wie dieser gemeine Fenchel **wächset** oder wie die Pflantze in allen ihren Theilen **aussiehet**, habe ich wohl nicht nöthig zu beschreiben, indem solches vermuthlich einem jeden gnugsam bekannt ist, daß es ziemlich hoch, mit holen Stengeln, zarten Blättern und mit solchen Blumen wächset, die von den Frantzosen-Parysols oder im Lateinischen Flores ROSACEI & UMBELLATI genennet werden und in TOURNEFORTS **siebende Classe** gehöret. Man kan auch die Gestalt aus der frischen gantzen Pflantze sehen, davon DODONÆUS das beste Kupffer führet, und vom Fœniculo dulci LOBELII. Daß auch der Fenchel ordentlich gesäet und cultiviret wird und daß er in den heissesten Tagen, entweder im Julio oder Augusto zu blühen pfleget, und endlich, daß man ihn in einigen Ländern auf dem Felde in Menge cultiviret und mit dem Saamen Handel treibet, ist ebenfalls bekannt.

§. 7.

Von den officinalen Theilen dieser Pflantze.

In Apothecken pflegt man zwar **von der gantzen Pflantze**, absonderlich zu der Zeit, wenn es will anfangen zu blühen, die AQUAM FOENICULI zu destilliren, da man das Gewächse zerschneidet oder zerhackt, und solches mit hinlänglichen gemeinen Wasser aus der Vesique wie andere Wässer destilliret, auch wohl noch einmahl über frisches Kraut cohobiret, so erhält man gewiß ein recht schönes und kräfftiges Wasser und um so viel penetranter, zarter und schöner, wer nur **lauter** SUMMITATES dazu employiret; Allein zur

jährlichen Verwahrung und zum beständigen Gebrauch werden in den Apothecken **nur drey Stücke** separatim aufgetrucknet, nehmlich

1) die Summitates oder FOLIA FOENICULI unter dem Nahmen von HERBA FOENICULI.
2) Die Radices.
3) Das Semen Fœniculi.

Wiewohl ich hiebey gleich Anfangs melden muß, daß das getrucknete **Kraut** selten und **am wenigsten**, die **Wurtzeln** aber weit **mehr** und der **Saame am allermeisten** und vorzüglichsten gebrauchet wird, ja ich bin der Meynung, daß man die beyde erste Stücke aufgetrucknet gar entbehren und mit **dem Saamen allein** sich begnügen könne, dieweil in solchem **alles kräfftigst Fenchelhaffte** Wesen vorhanden und von der Natur darinnen concentriret worden. Die Wurtzeln und Blätter hingegen nur etwas von solchem kräfftigen Wesen empfangen haben oder zurück behalten, wenn der Saamen zu seiner Reiffigkeit, und die Natur das jährliche Wachsthum zum Ende poussiret hat; Ehe es aber blühet und die Anstalt zum Saamen noch nicht geschehen, ist solch kräfftiges Wesen freylich noch in den Blättern, Stengeln und Wurtzeln einiger massen mehr dispersiret, so sich aber nach und nach immer höher und höher hinauf begiebet und endlich in den Saamen ziehet, und ist es merckwürdig, daß selbst das in den untersten Blättern, Stengeln und Wurtzeln etwa noch zurück bleibende Fenchelicht-riechend und schmeckende Wesen in seiner Textur und Mixtur weit **gröber und schwerer**, als das in den Summitatibus oder im Saamen vorhandene ist, als welches **ungleich mehr zarter und leichter** ist, so daß diß letztere, so zu reden, entweder gleichsam exhalando oder sublimando sich von dem andern in die Höhe begeben und als das subtileste und leichteste von dem groben und schweren, so ihm entweder **wegen seiner natürlichen Schwere**, in der Höhe nicht nachfolgen und mit auffliehen, oder aber wegen seiner **gröbern Textur** nicht durch die zartere und, je höher je, engere Canälchens und Passagen durchkommen können, ausgeschieden oder separiret hat, gleichwie

ich

ich von diesem gar curiösen Umstande verschiedene expresse Experimenta gemachet und selbst **zweyerley differente** OLEA ESSENTIALIA, so ich hievon empfangen, die nicht nur die Zartheit und Grobheit im Geruche und andern Eigenschafften, sondern zuförderst auch an der Schwere augenscheinlich an den Tag legen, indem das eine Oleum **auf dem Wasser schwimmet, und das andere im Wasser zu Boden sincket:** An beyden ist nichts extraordinaires gekünstelt worden, sie sind beyde aus einerley Kraute oder Pflantze, zu einer Zeit des Jahres, ja an einem Tage destilliret und abgesondert worden; Wie ich denn schon bey andern Gelegenheiten mehr zweyerley Olea essentialia von einerley Substantz destilliret und vorgezeiget habe. Ich will diesen Umstand vor dißmahl nur darum angeführet haben, daß man in Apothecken am Saamen alleine sich begnügen könne und der andern Partium Plantæ aufzutrucknen oder zu gebrauchen nicht nöthig hätte, oder aber solche bloß bey **frischen** und noch grünendem Zustande, dazu, **ehe es zu blühen anfange** oder gar in Saamen gehe, gebrauche.

§. 8.

Welcher Gestalt die frische Summitates oder Herba Fœniculi mit bessern Nutzen gebrauchet werden können.

Wer solche frische SUMMITATES oder Herbam Fœniculi zu Destillationes Aquarum & Spirituum mit noch besserm Nutzen gebrauchen will, der beliebe es, vor der Destillation, zur **Fermentation** zu disponiren, so werden sich die Partes oleosæ um so viel mehr rarefaciren, mit dem Wasser mehr intimer conjungiren und also auch weit kräfftigere destillata produciren. Es giebt eine herrliche AQUAM FOENICULI, einen köstlichen Spiritum Fœniculi und so auch andere schöne Destillata mixta, **von Seiten dieses Krautes**, dabey man aber immer die Zeit, ehe es Saamen tragen will, in Acht nehmen muß.

§. 9.

Medicamentum ophthalmicum von frischen Stengeln.

Einige machen **von frischen Stengeln** ein Medicamentum ophthalmicum: Sie schneiden ihn ab, stopffen ein Ende zu, thun Pulverem Sachari Candi albi hinein, und lassen es liquesciren. Da sie es denn also per se, andere aber auch wohl mit etwas Aquæ Euphrasiæ vel Rosarum aus der Röhre lavirt (wie gedacht) in gewissen Augen-Kranckheiten gebrauchen.

§. 10.

Fenchel-Wurtzel.

Die Wurtzel kommt daher in Apothecken meistentheils noch in Gebrauch, weil sie unter die quinque Radices aperientes majores von unsern Vorfahren gerechnet worden: Bey hiesiger Hoff-Apothecken werden des Jahres durch etliche Centner verbrauchet, wiewohl es eben keine Nothwendigkeit wäre, wenn man sonsten die eingeführte und meistentheils einfältige Compositiones ändern wollte: Sie ist länglich, grade, eines Fingers dicke, weißlich von Farbe, süßlich-aromatisch von Geschmach und Geruch und in der Mitte mit einem holtzichten Kerne versehen, den man billig wegwerffen soll, indem wenig kräfftiges darinnen vorhanden. Der Herr Doctor **Hermann** sagt, die Radix Fœniculi bestünde aus einem Sale aromatico blando seu mitiori, welches aber nichts gesaget heisset, einmahl, weil keine Salia AROMATICA, tanquam Salia, in rerum natura sind und denn vors zweyte, weil auch von einer Schifladung voll Fenchel-Wurtzeln kein Hirse-Körnchen schwer dergleichen Saltz zu erweisen stehet; Es heist demnach auch hier: Verba sunt.

§. 11.

Semen Fœniculi.

SEMEN FOENICULI unser eigentliches Subjectum wird unter die quatuor Semina calida majora gerechnet, ist dem Ansehen, Geschmack und Geruch nach uns allen zur Gnüge bekannt, daß der Saame schöne grün, länglich rund, der Länge hinab voller kleiner Rinnen oder Vertieffungen und Erhöhungen ist, eigentlich von zwey Hemisphæriis bestehet, welche beym trucknen oder alt werden leichte von einander fallen, da denn die äussere, rundliche Seite mit gedachten Striis oder Rinnchens und die inwendige Seite gantz platt, jedoch auch mit Striis versehen ist. Item daß es überaus starck riechet und schmecket etwa wie eine Mixtur von Anieß, Dill und etwas Angelicke.

§. 12.

Dessen medicinische Würckung.

Es ist auch bekannt, was für **Medicinische Würckung** dieser Saame habe und daß man ihn, überhaupt zu reden, unter die Stomachica, Carminativa, Pectoralia, auch Diuretica & Ophthalmica

mica rechnet, daß er auch so gar vor ein Antifebrile & Alexipharmacum von den alten taxiret worden, daher der Vers entstanden

Bis duo dat Marathrum, febres fugat atque venenum,
Et purgat Stomachum, lumen quoque reddit acutum.

Und wegen der Virtutis carminativæ heist es in der Schola Salernitana: Semen Fœniculi pellit Spiracul Culi. So viel kan ich in der Kürtze sagen, daß Semen Fœniculi ohngefehr dieselbe Krafft und Würckung hat, als Semen Anisi, daß es auch von andern schon davor declariret worden, wie z. E. ETTMUELLER saget: Fœniculi Semen in omnibus fere convenit cum Semine Anisi; Jedoch bin ich nebst ihm noch einigermassen vor das ferè portiret, wie dann Semen & Oleum Fœniculi in einigen Umständen etwas vor dem Semine & Oleo Anisi, und so auch das Oleum Anisi gantz gewiß etwas vor dem Oleo Fœniculi, wiewohl abermahls in andern Circumstantiis und Applicationibus zum voraus hat, so daß ich RATIONE OLEI nicht durchgehends gedachten Herrn ETTMUELLERS Sentiment bin, als welches bey oberwehntem Allegato in der Folge also lautet: adeo ut ejus (scilicet Seminis Fœniculi) quoque Oleum substituatur Oleo Anisi. Das Oleum Anisi hat **etwas sonderbares voraus vor allen in der Welt-seyenden** OLEIS, gleichwie ich deßhalb nur etwas weniges, bey der Abhandlung de Aniso, intimiret.

§. 13.

Von den Bestand-Theilen des Seminis Fœniculi.

MONS. LEMERY will, es sey im Saamen viel Phlegma, Oleum semi-exaltum, Sal essentiale & Sal fixum, alleine es erhellet gleich daraus, daß er kein ordentlich Examen separativum, sondern abermahl sein Examen DESTRUCTIVUM angestellet, den Saamen in die Retorte geworffen, die Retorte ins offene Feuer geleget, darinne den Saamen zu Pulver und Asche gebrennet und hernach von solchem gantz unnatürlichen, barbarischen Verfahren und gefundenen Ruinen seine Schlüsse, sein vieles Phlegma und Sal fixum formiret. Und wo sässe denn dem Semini Fœniculi sein erweißlich und separables Sal essentiale? Ich kan es weder auf den streiffigten Hügeln, noch Gründen, noch selbst im Eingeweide dieses Saamen-Korns finden.

§. 14.

Von dem Oleo exprimabili Fœniculi.

So viel ist gewiß, daß Semen Fœniculi nebst dem Oleo essentiali, auch einiges Oleum EXPRIMABILE hat, indessen bleibt doch das **vornehmst-characteristisch** und Fenchelhaffte-kräfftige im Oleo essentiali und des Olei expressi erhält man von grosser Quantität Saamens nur **ein gar weniges**, so daß man von einem Pfunde oder einem halben Pfunde gepreßt kaum eine Spur von Oel erblicket.

§. 15.

Von dem Oleo essentiali Fœniculi und andern angestellten Bearbeitungen.

Das Oleum essentiale Fœniculi ist zwar penetrant, indessen doch auch **nicht so gar subtil** von Textur und Indole, massen ein purer Spiritus Vini rectificatissimus, nur **ein sehr weniges** davon fassen oder in der Destillation und Abstraction mit überführen kan; Es ist mit den andern **dicklich-ölicht** und auspreßbaren Theilen, auch mit den Partibus resinosis ziemlich **vermischet** und verfesselt, so man bey den Extractions-Arbeiten am besten gewahr wird und welche Disposition bald die Destillation oder reinliche und völlige Abscheidung des Olei essentialis, bald die völlige Separation des Olei expressi, bald die Absonderung der gummösen und resinösen Theile hindert, dabey noch diß zu remarquiren, daß bey der Inspißirung des Extracti resinosi primi die Partes oleosæ sich von selbst ausscheiden, oder aber die Partes resinosæ sich präcipitiren und separiren, wie man aus dem deßhalb angestellten Experiment sehen kan, da ich zwey Untzen Seminis Fœniculi zerquetschet und selbige mit gnugsamen Spiritu Vini rectificatissimo gebührend extrahiret, durch solche Arbeit endlich vier Scrupel und vier Gran EXTRACTI PRIMI RESINOSI PURI und dabey zwey DRACHMAS OLEI, so gantz grüne tingiret und von selbst, beym inspißiren sich abgesondert, erhalten. Das Extractum ist ebenfalls grüne, rüchet und schmecket überaus starck nach Fenchel, dieweil durch die Evaporation wenig oder nichts emportiret worden, sondern allhier alles zugegen ist; Und ob sich gleich viel kräfftiges mit dem sich absonderndem Oele zugleich mit absondert, so bleibt doch auch noch ein gut Theil in den resinösen Theilen mit hacken und solch Extractum durch und durch mit Partibus oleosis inficiret. Trucknet man das übrige, so kan ich vermittelst Tracti-

Tractirung mit Wasser, zwey Drachmas Extracti gummosi secundi bekommen, und das ausgemergelte Ueberbleibsal wird 10 Drachmas und einen Scrupel wiegen. Bey der umgekehrten Extrahirung, wenn ich nehmlich zwey Untzen zerquetschten Saamen zuerste mit Wasser im Kolben digeriret, gekochet und biß sich das Wasser gar nicht mehr färbet, extrahiret, bekam ich eine halbe Untze einen Scrupel Extracti gummosi primi, von dem getruckneten Remanante eine Drachmam Extracti resinosi secundi, behielt ebenfalls wieder so viel, wie bey vorigen Extractionibus, nehmlich zehen Drachmas einen Scrupel Residui und bekam bey der ersten wässerichen Abstraction ohngefehr einen Scrupel Olei essentialis, auch (wie bekannt) eine kräfftige und mit gedachten Partibus oleosis starck imprägnirte Aquam Foeniculi. Und da auf solche Weise bey dem Extracto primo aquoso gar wenige rüchend und schmeckende Fenchel-Theile zugegen, so ist es auch bey weitem nicht so kräfftig, als das damit mehr versehene Extractum resinosum primum: Es schmecket demnach das Extractum aquosum primum nur wenig nach Fenchel, nicht bitter, nicht süsse, dagegen das Extractum aquosum secundum eher etwas bitterlich. Das Extractum spirituosum secundum hält meist Oleum expressum in sich, will sich daher gar nicht zur Extract-Consistentz bringen lassen und schmecket fetticht, wiederlich oder ecklich, weilen bey der erstern Extraction schon alles angenehme, essentielle, beste und kräfftigste ausgeschieden worden und davon gekommen.

§. 16.

Verschiedene Lehren.

Aus allen diesen Arbeiten dienet uns also zur Lehre

1) Daß Semen Foeniculi bey **pur spirituöse Destillationes nichts** nutzet, weil ein Spiritus Vini rectificatissimus gar wenig kräfftiges davon mit übernehmen kan; Will man demnach einen guten Spiritum foeniculi machen, so muß er
   a) entweder per fermentationem oder aber,
   b) wenn es ein blosser Spiritus abstractitius seyn soll, ja nicht mit puren höchst rectificirten, sondern mit einem reinen Spiritu Frumenti oder Spiritu Vini gallici oder aufs höchste mit einem noch ziemlich phlegmatischen Spiritu

Vini

VINI RECTIFICATO verfertiget werden, so wird das dabeyseyende Wasser das Oleum essentiale mit aufführen und auf solche Weise ein guter Spiritus Fœniculi erhalten werden. Man kan demnach auch diese Regul bey Spiritibus compositis, allwo Semen Fœniculi dazukommt, wahrnehmen.

2) Dienet uns zur Lehre, daß alle pur wässeriche Destillata vom Semine Fœniculi desto kräfftiger und stärcker vom Oele sind.

3) Wir haben erfahren, daß man vom Fœniculo zweyerley Olea essentialia machen kan und daß sie mercklich differiren.

4) Daß man den Fenchel-Saamen zu keine Decocta oder Extracta aquosa employire oder wenigstens nicht lange koche, indem das beste und kräfftigste davon exhaliret.

5) Daß man hingegen mit Menstruis spirituosis kräfftige Extracta machen, zu Extracta selbst oder auch zu Essentias & Elixiria solchen gar wohl nutzen kan.

6) Haben wir gesehen, welcher Gestallt die schwere oleöse Theile oder das sonst betitulte OLEUM EXPRESSUM davon zu scheiden stehet und daß man durch das ordinaire Verfahren mit dem würcklichen Pressen gar wenig gewinnet.

7) Hat sichs gezeiget, daß ratione Proportionis, mehr als die Helffte, ja etwas über fünf achttheil unausziehbare und indestillable Theile oder Residui vorhanden.

8) Man hat gesehen, daß die Extracta secunda wenig oder nichts bey dieser Substantz nutzen, und daß die zweyte Extractio spirituosa meist lauter dickes und nauseöses Oel ausgeschieden.

9) Endlich haben wir auch gesehen, da man nichts vom Sale essentiali noch Sale fixo erlanget, daß MONS. LEMERY darinnen offenbar geirret.

§. 17.

Von den Præparatis.

In Apothecken hat man von Præparatis die offterwehnte AQVAM DESTILLATAM, das OLEUM ESSENTIALE, den Spiritum Fœniculi, auch wohl mit Zucker übergezogenen Fenchel. Nach dem Dispensatorio kommt das Semen Fœniculi allein zu achtzehen AQUAS COMPOSITAS und hernach sonsten noch wohl zu vierzigerley andere Compositiones entweder gequetscht oder in forma pulveris, dabey wir

wir uns aber nicht aufhalten wollen, weilen die Præparation Buchstäblich vorgeschrieben stehet und weiter dazu keine sonderliche Kunst erfordert wird.

§. 18.

SCHENCKII Marathrologia.

Wer auch sonsten noch eines und das andere lesen will, der kan SCHENCKII 1665. zu Jena herausgekommene MARATHROLOGIAM ansehen: Ich habe nicht viel Trost darinnen gefunden.

Das fünf und zwantzigste Capitel.

DE FOENUGRÆCO, oder von dem Fönugreck.

§. 1.

Verschiedene Benennungen des Gewächses.

Die in diesem Capitel vorzunehmende Materie soll SEMEN FOENUGRÆCI seyn, eine mehr zur Chirurgie als Medicin oder aber im letztern Fall von Vieh-Aertzten gebräuchliche Drogue. Das gantze Gewächse heist FOENUM GRÆCUM SATIVUM von CASPARO BAUHINO & TOURNEFORTIO, von MATTHIOLO, MORISON, in der Historia Lugdunensi und andern. Von TRAGO, LOBELIO, LONICERO, CASTORE, CAMERARIO und DODONÆO aber wird es nur allein Fœnumgræcum, von FUCHSIO und CORDO Fœnogræcum und von JOHANNE BAUHINO Fœnugræcum, sonsten auch von einigen Glycyrrhiza sylvestris, Trifolium græcum, Cornu Capræ, Cornu bovinum, Siliqua COLUMELL. Silicula VARRONIS, Silicia PLINII, Telis, τῆλις DIOSCORIDIS, Buceros, Buceras, βούκερας, Ægoceros, αἰγόκερας, Capricornu, Epiceros, Fœnacea herba, im

Deutschen Fönugreck, Grünspan, Ziegenhorn, Bockshorn, Kühhorn, Griechisch Heu, Griechischer Klee, Mutter-Kraut mit Schötchen, an einigen Orten feine Griete, auch wohl gar schöne Margarethe genennet.

§. 2.

Erklärung einiger Benennungen.

Fœnum Græcum oder **Griechisch** Heu soll es seyn genennet worden, weil es zuerst aus Griechenland gekommen, und Βουκέρας oder αἰγόκερας wegen der Form der Saamen-Schote βοῦ Bos, αἰγὸς Capra und κέρας Cornu das ist Cornu Bovis vel Cornu Capræ, weil die Siliqua oder Schote so etwas Hornhafft-aussehendes repräsentiret.

§. 3.

Beschreibung der Pflantze.

Es wird an einigen Orten mit Fleiß gesäet und ordentlich cultiviret, die Blätter sind fast, wie von der Acacia Americana, die Blumen sind bleichweiß, etwa wie Flores Lupini, daraus dann endlich die Siliquæ oder Schoten herfürkommen; Es wird im April und Majo gesäet, blühet im Julio und wird im Augusto gemeiniglich reiff.

§. 4.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

Die Pflantze hat Florem papilionaceum, daher sie in TOURNEFORTS zehente Classe gehöret.

§. 5.

Beschreibung des Seminis Fœnugræci.

So wie der Saame insgemein im Handel und wenn er ausgetrucknet erscheinet, so ist er von Farbe gelblich, je älter er wird, je gelber und röthlich- oder bräunlich gelber er wird; Der Gestalt nach ist er wincklich, gedruckt, länglich viereckicht und an einem Ende eingekerbt, mit einer ziemlich harten Corticula versehen, darinnen die gantze lichtgelbe Mandel oder Nucleus lieget. Er hat einen süßlich und eben nicht unangenehmen, indessen aber doch einigen Menschen wiederlich fallenden Geruch und auch dergleichen wiederlichen und bitterlichen, zugleich schleimichten Geschmack.

§. 6.

Gebrauch des Seminis Fœnugræci.

In der Chirurgie wird dieser Saamen (denn die andere Partes Plantæ sind gar nicht officinal) in Tumoribus resolvendis, entwe-

weder in Cataplasmatibus sub forma Pulveris vel Farinæ oder aber auch in Emplastris, Ceratis & Ungventis sub forma mucilaginis gebraucht. Vor diesem hat man es auch in Clystieren gebrauchet, heute zu Tage aber nicht mehr, wie es denn SIMON PAULI absonderlich bey Frauens-Personen, welche Mutter Schmertzen hätten, ausdrücklich widerräthet. Meines Wissens weiß ich nicht, daß man es innerlich bey den Menschen gebrauche, ungeachtet in alten Büchern, des INFUSI, DECOCTI auch wol SYRUPI FŒNUGRÆCI gedacht wird, aber zu einige Cataplasmata und Emplastra weiß ich wohl, wie es dann auch in hiesiger Apothecken von langer Zeit her mit unter die Species pro Cataplasmate emolliente kommt also davon alle Jahre etliche Centner Mehl consumiret werden; Dagegen aber wird es häuffig von Vieh- absonderlich Pferde-Aertzten, in Husten, Engbrüstigkeit und andern Pferde Kranckheiten mehr, allerdings innerlich gebraucht. Nach unserm Dispensatorio kommt es gleichwohl zu einem innerlichen Medicament, nehmlich zur Conposition der AQUÆ LOOCHSANI & EXPERTI, wiewohl vergeblich, weil die Aqua destillata Seminis Fœnu græci nicht nur unkräfftig, sondern eher noch Fade und wiederlich ist. Von Medicamentis EXTERNIS aber kommt dieser Saamen zuförderst auch zu Ungventum Anodynum, Altheæ, Resumptivum & Martiatum, auch zu Emplastrum de Ammoniaco & de Meliloto.

§. 7.

Von dem Bestand-Theilen des Seminis Fœnugræci.

Wir lassen diß alles an seinen Ort gestellet seyn, und wollen nur noch so viel erwehnen, wie ich etwa den Saamen, in seiner chymischen Analysirung, und von was für Bestand-Theilen das Mixtum componiret, befunden, als welches abermahls meine eintzige Motive gewesen, diese in Apothecken vorhandene Materie aufzuführen, oder in der Kürtze davon etwas zu erwehnen. Ich habe hievon an zwey Orten etwas angeführt gefunden, allein es ist solches weder mir noch einem andern Nützlich-Nachrichtlich. MONS. LEMERY spricht, dieser Saamen hätte viel Oel und wenig vom Sale essentiali oder volatili. DOCTOR HERMANN hingegen sagt in seiner Cynosura Materiæ medicæ: Es sey ein Semen ABSQUE OLEO, ein Saamen ohne Oel oder der gar kein Oel habe, er hätte aber ei-

niges Sal volatile in sich. Wenn nun ein Anfänger dergleichen contradictorische Aussprachen lieset, so weiß er ja nicht, wie er dran ist und wem er glauben soll? Der eine sagt, es hätte viel Oel, und der andere, es hätte gar keines: Von dem einen heist es, er sey ein guter Chymist und von HERMANN er sey ein guter Botanicus auch in der Historia naturali wohl versiret gewesen, daß also junge Studiosi auf solche Famam gerne Authorität und Glauben setzen; Gleichwohl kan beydes, simplement gesagt, nicht zusammen accordiren. Nun habe ich schon bey verschiedenen andern Gelegenheiten offenbar declariret, daß dieser HERMANN, ob er auch noch so gelahrt und erfahren in andern Dingen gewesen, dennoch gar kein gründlicher Chymicus gewesen zu seyn bezeiget hat, sondern Ratione Partium constitutivarum oder Ratione Mixtionis Rerum naturalium fast durchgehends geschlegelt und indisputables falsche Titulos und Stücke, daraus die Dinge bestünden, angegeben hat. Deßgleichen habe ich von Monsieur LEMERY bey sehr vielen vorgefallenen Passibus gesaget, daß, ob er schon ein guter Chymicus und fleißiger Arbeiter gewesen, dennoch seine gantze Theorie und Art von raisonniren gar nichts taugt, ferner, daß fast alle Vegetabilia wieder die Natur und wieder die Manier, als sie entweder an sich alleine oder aber als Medicamenta in andern Præparatis in der Artzney gebrauchet werden, von ihm sind gebrannt, verbrannt, und an statt daß er selbige hätte freundlich und natürlich analysiren, separiren und examiniren, ruiniret und destruiret, also gantz contrair, zwar chymisch, aber mit unrechten und hieher gar nicht gehörigen chymischen Operationibus tractiret und hernach nothwendig auch irrig beschrieben worden, weil dieser gute Mann, wie auch der ehemahlige gelehrte Doctor WEDEL und leider! Viele andere mehr gemeiniglich ihre künstliche und mit destructivischem Feuer erhaltene, also dadurch gantz neu gemachte Præparata à l'ordinair vor Educta oder vor solche Dinge ausgegeben, als wären sie von Natur also darinnen: Diß wird ebenfalls allhier mit dem Fœnugræco bey Monsieur LEMERY passiret seyn, daher so wohl er als Herr Hermann auch etwas vom Sale volatili reden, sonst wüste ich nicht, wie er etwas salinisches soupconiren geschwei-

ge demonstriren könnte. Herr Herrmann hätte recht, wenn er gesagt: Es sey ein Saamen absque Oleo ESSENTIALI, als welches freylich nicht zu erweisen oder zu vermuthen stehet; Da er aber in Genere ABSQUE OLEO saget, so hat er offenbar unrecht; Sintemahlen man erstlich von einer grossen Quantität Saamens allerdings auch einiges **Oel auspressen** kan und die fette Masquen solches gnugsam an den Tag legen; Indessen soll diß nicht allein, vor hinlänglich gnug gerechnet oder angegeben seyn, sondern man kan solches **ölicht und natürlich** fette Wesen weit deutlicher und besser sehen, wenn man den Saamen, er sey zerquetscht oder pulverisirt, mit einem oder andern reinen und hoch rectificirten SPIRITU INFLAMMABILI tractiret, da attaquiret diß Menstruum diese Substantz oder den Saamen zuerste von Seiten derer darinnen vorhandenen Partium resinosarum und reisset in deren Evolvirung einige subtile Partes mucilaginosas mit ab, dagegen lässet er die gröbern Partes mucilaginosas, wie auch die terreas, liegen; Nicht weniger bleiben die **pur fett-ölichte Theile**, die man, wenn sie abgeschieden wären, ein OLEUM EXPRESSUM zu nennen pfleget, auch zurücke und von ihm unangetastet, weil (wie jedermann weiß) Spiritus Vini rectificatissimus eigentlich kein MENSTRUUM zu OLEA EXPRESSA ist. Nachdem aber allhier, in gegenwärtiger Mixtion, diese partes oleosæ exprimabiles, natürlicher Weise **mehr mit denen** PARTIBUS RESINOSIS als nechst-Verwandten und ebenfalls mit dem Principio inflammabili sive sulphureo versehenen Theilen vinculiret und vereiniget stehen, ich sage mehr als etwa mit denen wässerichen, erdicht oder schlechthin mucilaginösen Theilen, so gehen in der ersten Extractione spirituosa freylich die meiste fette Theile, eben nicht als vom Spiritu Vini bloß und lediglich extrahiret, sondern nur als nachtbarlich und en Compagnie derer dran sitzenden resinösen Theile loß, die sich denn nach und nach, wenn der Spiritus Vini in die partes purè resinosas mehr eingreifft, weil sie auf diese Weise nunmehro die resinöse Theile verlassen, von selbsten ausscheiden und als **offenbar-ölichte** præsentiren.

§. 8.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Ubrigens bestehet das Semen Fœnugræci, der Proportion und Quantität nach, am meisten aus PARTIBUS MUCILAGINOSIS. Als ich zum Exempel zwey Untzen Saamen mit Wasser völlig extrahiret, so habe ich fast drey viertheil getrucknet EXTRACTI MUCILAGINOSI PRIMI, nehmlich eilff Drachmas und einen Scrupel bekommen; Vom EXTRACTO RESINOSO SECUNDO aber nur eine halbe Drachmam, welches riechet, schmecket und auch fetticht in der Proportion ist. Und ob man schon von der Contre-Extraction fünftehalb Drachmas EXTRACTI PRIMI RESINOSI bekommet, so findet sich doch mehr vom Extracto aquoso vel MUCILAGINOSO SECUNDO, nehmlich siebentehalb Drachmas. Daß indessen das Wasser das eigentliche oder mehr appropriirte Menstruum, als der Spiritus Vini rectificatus zu diesen Saamen ist, erhellet auch daraus, weil, wenn der Saame zum ersten mit Wasser extrahiret worden, alsdenn nicht so viel Residui zu haben, da bleibet von den dazu genommenen zwey Untzen nur eine halbe Untze und ein halber Scrupel, hingegen bey der andern Enervirung, allwo zuerste der Spiritus Vini rectificatissimus employiret worden, fünff Drachmæ RESIDUI übrig. Annoch muß ich dieses hinzufügen,

1) Daß alle viererley Ext acta sich überaus schwer zur truckenen Consistentz bringen lassen,
2) Daß das Extractum aquosum primum bitterlich und
3) Das Extractum resinosum primum sehr wiederlich schmecket.

Die Destillata bedeuten wenig oder nichts, die AQUA DESTILLATA PRIMA riechet zwar, wenn sie frisch ist, etwas, es verfliehet aber leichte und bleibt hernach ein wiederlicher Geschmack und Geruch zurücke. Kurtz! Die Summa läufft da hinaus: Man soll diesen Saamen zu keine Abstractiones, auch selbst zu keine spirituöse Extractiones, sondern entweder so an sich selbst in Forma Pulveris, oder aber die wässeriche Mucilaginem davon gebrauchen und anwenden.

Das

Das sechs und zwantzigste Capitel.
DE FULIGINE,
oder
von dem Ofen-Ruß.

§. 1.

Ich nehme nunmehro wieder ein neues Subjectum ex Regno vegetabili, nehmlich den FULIGINEM für. Es ist kein Subjectum naturale, sondern schon ein Productum artificiale, wie Camphor, Sal alcali, Oele, Spiritus ardens, Acetum Vini und dergleichen vegetabilische Dinge mehr, massen Fuligo in keinem Dinge in der Welt, als Fuligo, existiret oder gefunden wird.

Vorerinnerung.

§. 2.

Jedermann weiß, was FULIGO oder der Ruß, dem äusserlichen Ansehen nach, vor eine Sache ist, wo es herkommet, von was es entstehet, wo mans antrifft und wie es aussiehet, so daß mich die Bauren-Kinder auslachen würden, wenn ich Ihnen vom Russe erst eine äusserliche Beschreibung machen wollte, um so viel mehr würde es von mir selbst kindisch gehandelt seyn, wenn ich dergleichen allgemein, vermuthlich allen Menschen in der Welt bekannte Sachen wiederholen und hersagen wollte, unser Subjectum wäre eine Kohl-schwartze Sache, käme von verbrennlichen Sachen her, entstünde währender Verbrennung und träfe es bey Ofen-Löchern oder in denen Schorsteinen und Rauchfängen an: Demnach habe ich bey diesem vorzunehmenden Subject dergleichen Untersuchung und vorläuffige Beschreibung nicht nöthig.

Beschreibung des Russes.

§. 3.

Nachdem es aber gleichwohl so ein gantz besonder SUBJECTUM ist, dergleichen wir in allen Regnis, unter natürlichen und gekünstelten Dingen weiter nicht haben, so deucht mir, daß es doch

Anmerckung.

der

der Mühe werth sey, wenn ich solchen nicht nur bloß in die Hand nehme, und mir selbige damit vorsetzlich beschmutze, sondern ihn auch noch etwas genauer betrachte, folglich über diß Subjectum nicht schlechterdings, als ein Schorstein-Feger, drüber hin wusche.

§. 4.

Von der Entstehung des Russes.

Die Elements-Physici oder diejenige Leute, welche alles aus ihren angegebenen vier Elementen, aus Feuer, Wasser, Lufft und Erde, herleiten und vernünfteln wollen, hätten allhier die vortreflichste Gelegenheit, ihre Sache zu machen oder vielmehr ihren Elements-Verstand zu bescheinigen, indem diese Materie, unser Subjectum, allerdings favorable dazu, und gewiß von einer solchen Entstehung ist, da kein Element kan entbehret, sondern alle vier ABSOLUTE, als concurrirend und mithelffende dazu erfordert werden; Woferne eines von diesen vieren fehlet, so kriegen wir sein Tage keinen Ruß: Wie es zugehet, mögen diese gute Leute von Element zu Element mit ihrem metaphysicalischen Wörter-Vorrath ausmachen, ich werde es mit der Erfahrung in aller Einfalt mit wenigem betrachten, und das etwa noch mehr ausführlichere andern überlassen.

§. 5.

Von dem gemeinen gläntzenden Ofen-Ruß.

Vorhero aber will ich sagen, daß ich nicht in Willens bin, alle Species von Ruß vorzunehmen und abzuhandeln, sondern ich gedencke nur von dem gemeinen gläntzenden und in Stücken seyenden **Ofen-oder Kien-Ruß**, oder auch so genannten Spiegel-Ruß, als eben dem mir vorgenommenen und sonst noch officinalen oder usualen Subjecto, woraus ein und ander Medicament pfleget zubereitet zu werden, zu handeln: Ich werde also übergehen den sehr zarten und flüchtigen, mehlhafften **Butten-Ruß** oder **Rahm**, den **Lampen-Ruß**, oder FULIGINEM OLEORUM EXPRESSORUM, item den FULIGINEM OLEORUM ÆTHEREORUM seu DESTILLATORUM, den FULIGINEM **derer Hartze, derer Talche, derer** AXUNGIARUM, den FULIGINEM CAMPHORÆ und viele andere Sachen mehr. Gestalten man nicht dencken muß, als wenn alle Russe einerley, oder von gleicher Natur wären, weil sie alle schwartz aussehen; Durchaus nicht!

Son-

Sondern es erweiset sich in der physicalischen und curiösen Chymie ein ziemlicher Unterscheid, ja man wird nicht nur unter dem Russe verschiedener Vegetabilien, sondern unter dem Russe verschiedener Höltzer, dazu gemeiner Höltzer, und was will ich sagen, so gar unter dem Russe eines eintzigen Holtzes, bloß wenn es in einem gantz andern Lande und sehr differirendem Clima gewachsen, einen wahrhafftig mercklichen Unterscheid finden, geschweige unter groben und zarten, unter vegetabilischen und animalischen Russen oder Rahmen. Nachdem aber anjetzo alles dieses nicht mein Vorhaben ist, also lasse ich auch solches an seinen Ort bewenden und halte mich nur um so viel mehr an unsern gemeinen mehr maßivern, festern, stückichten, so genannten Ofen-Ruß, auf Lateinisch FULIGO SPLENDENS, oder FULIGO COMPACTA, welchen man eigentlich Ruß, dagegen alle pulverulente Russe, die FULIGINES VOLATILES & LEVES, lieber Rahme, nennen sollte. Und ob ich zwar ein gar vieles auf das gantze GENUS FULIGINIS oder auf alle Russe mit gutem Rechte deuten und appliciren könnte, so will ich doch nur alles, was ich etwa sagen möchte, von jetzt gedachtem gemeinem Russe verstanden haben, damit es nicht heissen möge, ich gienge von pharmacevtisch-chymischen und insgemein gebräuchlichen Subjectis ab.

§. 6.

Wie die Entstehung des Russes geschiehet.

Was ich vorhin von diesem unserm vegetabilischen gemeinem Fuligine, gleichsam schertz-weise, in puncto der so genannten vier Elementen gesaget, will ich hiermit, jedoch in keinem elementarischen Verstande, als welches vor mich zu gelehrt ist, sondern nur in einfältig chymischer demonstrablen Absicht, also gemeynet haben.

1) Wir wissen, daß die Materien, daraus unser vorhabendes Subjectum, der Ruß, entstehet, ich meyne die Höltzer allerdings mit diesen vier Dingen, man heisse sie nun Elementa oder wie man wolle, nehmlich mit Erde, Wasser, Lufft und brennbaren Feuer-Theilchen versehen sind, indem wir solche durch die Chemie erweißlich machen und darstellen können.

2) Ist es offenbar, daß diese vier Sachen zur Herfürbringung des Rauches und der drauf folgenden Fabrique des Russes

unumgänglich erfordert werden und mit dazu contribuiren, denn wo ein eintziges fehlet, wie ich schon gesaget, da wird nimmermehr Ruß erfolgen, ungeachtet ich nicht è contrario schliessen kan, daß wo diese vier Dinge vorhanden sind oder in Feuers-Action kommen, auch allemahl Ruß, ein solch schwartzes substantielles Productum, sich äussern oder generiret werden müste; Denn wenn alle Inflammabilia, flammicht oder glüend und glimmend brennende Dinge, bey welchen doch noch immer obgedachte vier Stücke concurriren, Ruß geben sollten, so müste solches von der ersten Sorte, auch der Spiritus Vini, der Schwefel, der Zinck und der Phosphorus geben, welche alle flammicht brennen, und bey der letztern Art müste man dergleichen auch von dem Pyrophoro oder von den Kohlen selbst, und verschiedenen andern Dingen von beyden Sorten mehr, erlangen, so wir gleichwohl in der Erfahrung nicht sehen.

3) Der dritte Erweiß ist in dem neuen Producto, dem Russe selbst, da wahrhafftig noch alle vier beysammen und auf verschiedene Art erweißlich zugegen sind: Man kan Erde, Wasser, Lufft und Feuer-Theile beweisen, ja selbst aus dem abgeschiedenen Oleo wieder von neuem, wenn ich solches anstecke, **einen zweyten und zarten pulverulenten Ruß** produciren.

§. 7.

Beweiß daß die freye Lufft zur Ruß-Werdung erfordert werde.

Daß bey der Rußwerdung insonderheit **die freye Luft** erfordert wird, sehen wir daraus, weilen, wenn die Höltzer oder andere Rußgebende Sachen in verschlossenen Geschirren tractiret und destilliret werden, man entweder nicht das geringste von Ruß bekommt oder aber, wenn es bey sehr geraumen Geschirren und gähligem starcken Feuer, da etwas möchte zum schmauchen oder brennen gebracht werden, doch nur gar wenig von Ruß erhält, auf welchen letztern Fall aber eben die hinzukommende oder die im Gefässe vorhandene würcklich offenbare Lufft wiederum Ursache ist.

§. 8.

In Ermanglung der Lufft, und zwar der freyen schon kältern Lufft, kan sich kein massiver, stückicht und fester Ruß anlegen oder fabriciren, als welches wir wiederum vor Augen sehen: Aller pulverulente zarte Ruß oder Rahm legt sich gemeiniglich nur in engen Röhren, Löchern und solchen Passagen an, da der Rauch entweder nicht erkalten oder aber nicht hinlängliche Lufft zum durchstreichen haben kan, sondern an der Passage gleichsam gehindert wird, und sich durchpressen muß. Der stückicht und glänzende Ruß hingegen legt sich überall, ja gleich über die Ofen-Löcher, allwo er heraus kommt, kurtz! So balde er nur kalte und freye Lufft empfindet, in denen Schorsteinen, nach und nach, als ein condensirter Rauch, an.

Die Ermangelung der freyen Lufft verhindert, daß sich kein maßiver Ruß anlegen könne.

§. 9.

Daß man keinen Ruß in völlig offener Lufft, da der Rauch an keinem Orte anstösset, fangen kan, wissen wir ohnedem wohl, theils aus den offenen Feuers-Brünsten oder wenn was unter freyen Himmel verbrannt wird, theils auch aus kleinen Feuren, wenn wir in unsern Cammern Wachs- und Talchlichte, Oel-Lampen und dergleichen brennen. So bald aber, auch über diese kleine Flammen, Dächlein, Röhren oder was es nur immer sey, da der Rauch anschlagen kan, appliciret werden, so gleich wird sich auch allhier, wie bekannt, der Rauch im Russe darstellen.

Kein Ruß kan in völlig offener Lufft gefangen werden.

§. 10.

Kan ich aber mein Feuer dergestalt anrichten, daß es entweder im kleinen mit einer egalen zugespitzten Flamme oder aber im grossen mit einem vehementen Zuge und bey dem Orte, da der stärckste Zug ist, mit einer recht concentrirten Hitze flammend brenne, so consumiren sich würcklich alle oleöse, terrestrisch und salinische, mit einem Worte, alle diejenige Theile zusammen auf einmahl und gäntzlich, welche sonsten bey geöffneter oder gestörter Flamme oder bey geminderter Hitze und mehr freyer hinzukommenden Lufft den Rauch und Ruß formiren und ist bey solcher Veranstaltung weder Rauch noch der geringste Ruß zu sehen, zu spüren oder zu haben,

Welcher gestalt weder Rauch noch Ruß zu erhalten.

 wie

wie wir solches abermahls in der Erfahrung mit dergleichen offenen Ofens sehen, welche mitten ins Gemach gesetzet werden und darinnen man nicht nur die stärckest rauchend, sondern auch heßlich stinckenden Dinge, als Federn, Haare, Wolle und so auch Holtz und Kiehn ohne den geringsten zu spürenden Rauch noch Gestanck verbrennen kan; Kleiner Experimente zu geschweigen. Wie man z. E. auch etwas gewahr wird, wenn einige Dinge bloß mit Nitro deflagriret werden.

§. 11.

Von dem Erfolg, wenn die Partes inflammabiles in Feuer gerathen.

Gleichwie nun die Höltzer durchgehends, wiewohl eines mehr und weniger, **von Erde, Wasser, Saltz und Oel bestehen**, also werden auch, wenn zuförderst die Partes inflammabiles in Feuer gerathen, diese insgesamt, nehmlich währender Action des Feuers, in Agitation gebracht, da denn eine **allergeschwindeste** COMMINUTIO PARTIUM **und allersubtileste Zertheilung** vorgehet, zugleich aber auch eine **neue innerste Vereinigung** an zwey Theilen geschiehet: **An einem Theile** vereinigen sich die mehr **flüchtigern** inflammabilische, die zartest wässeriche, salinisch und erdichte Theile, diese formiren gleichsam in einem **pechicht und hartzichtem** Mengsal samt enveloppirten salinischen Theilchen **den Rauch** und, da er sich anleget, **den Ruß; Am andern Theile** bratet sich etwas vom ölichten Wesen, mit denen verwickelten Saltz-Theilen in **die mehr schwerern** und gröbern Erd-Theilchen ein, und diß formiret **die Asche**, darinnen wir dann, wenn nehmlich die Auslaugung vorgenommen wird, unser Sal Alcali fixum finden: Wobey nicht zu vergessen, daß absonderlich bey **starckem flammichten** MOTU IGNIS, **nicht auch etwas** von eben nicht allzu flüchtigen, sondern relativè **gröbern** Theilen sollte was mit **aufgerissen** und in unserm festen Ruß mit eingeführet werden, wie wir solches abermahl bey der neuen Tractirung, Destillirung und Calcinirung des Russes augenscheinlich und Handgreiflich gewahr werden, daß es Sal fixum und unverbrennliche fixe Erde giebet.

§. 12.

Was der Ruß sey.

Wir verlassen den zweyten mehr fixern Theil und bleiben vor-

jetzo nur bey dem ersteren mehr flüchtigerm, ich meyne bey dem Russe: Solcher ist (wie wir alle wissen) ein schwartzes, manchmahl glänzend, manchmahl und zwar grösten Theils auch nicht glänzendes, zum Theil auch brüchiges und einigermassen dem Schiff-Pech ähnliches Wesen, (wenn letzteres nehmlich zerstossen) bitter von Geschmack und unangenehm räucherich von Geruch.

§. 13.

In seiner physicalischen Mixtion bestehet er aus folgenden scheidbaren Theilen.

Aus welchen scheidbaren Theilen der Ruß bestehet.

1) Er hat PARTES RESINOSAS
2) PARTES GUMMOSAS
3) OLEOSOS
4) SALINAS
5) AQUOSAS
6) TERREAS.

Diese sechserley können in allem festen Russe demonstriret werden, sie sind aber, welches man mercken muß, nicht in allem Russe von einerley Proportion oder Quantität, sondern nachdem das Holtz gewesen, nachdem differiret auch der Ruß und also auch die Proportion derer PARTIUM CONSTITUTIVARUM Z. E.

a) Wenn ich in Frankreich Ruß destilliret, welcher von ihren Tannen, Fichten, Terpentin-Bäumen und andern im südlichen Theile daselbst gewachsenen Hartz oder Balsamreichen Bäumen und Höltzern gewonnen worden, so habe ich allemahl ein gar merckliches mehr Oel bekommen, als wie man etwa hier zu Lande von unserm gemeinen Ruß bekommt.

b) Ferner wird sich ein mercklicher Unterscheid finden, wenn man den Ruß destilliret, der von lauter nassen Holtze gewonnen, welches mehr geschmauchet, als gebrennet, als wenn man wiederum solchen Ruß adhibiret, welcher von lauter höchst ausgetrucknetem Holtze, dazu mit muntern und beständigen Flammen-Feuer colligiret worden, ohngeach-

achtet beyderley Ruß von einerley Holtze oder von einem Baume wären gemachet worden. Die Bauren und alte Weiber haben diß schon aus der Erfahrung und jeder Mensch empfindet es in den Augen, daß der schmauchende Rauch vom nassen Holtze, da das Feuer auf keine Weise recht brennen will, weit mehr in die Augen beist, als ein von gantz truckenem, dazu wohl flammend-brennenden Holtze auffsteigender Rauch.

c) Und so wird sich abermahls eine Discrepantz in der Proportion der Mixtion finden zwischen einem Russe von diesem und jenen an sich selbst gantz differentem Holtze, oder wenn vielerley Höltzer zusammen oder auch hintereinander in einem Rauch- und Rußfange verbrennet werden; Ja MONS. LEMERY will observiret haben, daß sogar derjenige Ruß mehr Sal volatile gebe, welcher aus einer Küche käme, in welcher braf viel Fleisch wäre gekochet worden, ich wolte aber eher sagen, in welcher Küche braf viel Fleisch wäre gebraten worden, wodurch nehmlich die exhalirende animalische Theile in dem Holtz-Rauch involviret, zugleich mit in den Ruß eingeführet und selbigem einverleibet werden, folglich gantz begreiflich eher das Sal volatile bey der angestellten Destillation vermehren, als vermindern können. Im übrigen bleibt es dabey, daß man doch allemahl die angegebene verschiedene Stücke in der Composition des Russes findet, es mag nun bey einem oder dem andern von diesem oder jenem mehr oder weniger seyn.

§. 14.

Von dem Sale volatili & Sale fixo alcalico.

Es dienet aber zu wissen, daß im Russe noch nicht alles SAL VOLATILE als würcklich vollkommen fertiges Sal volatile, item daß auch kein Sal fixum alcalicum vorhanden, sondern zu diesen beyden Saltzen gleichsam nur erst eine Vorbereitung oder Disposition, und vom Sale volatili ein gar sehr weniges und zur Noth demonstrables erst zugegen sey, welches im Acido primigenio, als ein Sal ammoniacale zusammen, gehalten wird; Dabey abermahls

mahls zu remarquiren werth ist, daß solches Acidum, weil es motu ignis im brennen und schmauchen mit einigen Partibus subtilissimis oleosis begabet und dadurch, wie wir wissen, rarefaciret und subtilisiret worden, sich anjetzo nicht, als das Acidum sulphureum fixum, sondern, als das Acidum Sulphuris volatile präsentiret, massen man es, als einen Spiritum Sulphuris volatilem, als brennenden Schwefel oder als einen solchen Schwefel-Spiritum, der in fix-alcalischen Theilen gefangen gewesen, loßgehend gewahr wird, wenn pulverisirter Fuligo mit dem fixern Acido übergossen wird. Daß aber auch einige Theile vom Sale Alcali volatili albereits vorhanden seyn, siehet man daraus, wenn ich mir den Fuliginem, als mit etwas begabten ammoniacalischen Saltze vorstelle, solchem ein Sal Alcali fixum addire und vermittelst etwas zugeschlagenem Wasser destillire, da sich allerdings etwas alcalisches zeigen wird, der mehreste Theil aber entstehet erst bey einer zweyten IGNITION, wenn nehmlich der Ruß von neuem in die Retorte eingeleget und destilliret wird, **da formiret sich erst das meiste** ALCALI VOLATILE und so auch das noch wenige Sal Alcali fixum. Diesemnach sind es lächerliche Theorien, wenn sie sagen, es wäre nicht nur im Russe, sondern so gar in denen **rohen Höltzern** allbereits alles SAL VOLATILE formaliter vorhanden, wie unter andern auch DOCTOR JOHANN MAURITIUS HOFFMANN dreyfach irrig beym Russe raisonniret.

1) Erstlich sagt er: **Daß in den** VEGETABILIBUS **ein** SAL VOLATILE **vorhanden wäre, könnte man allein aus dem** FULIGINE **sehen**, allein! dieser gute Mann hat eben so wenig bedacht und verstanden, als es noch biß auf diese Stunde von dem grösten Hauffen nicht eingesehen wird, daß diß Sal volatile sich erst im Feuer componiret und während solcher Action, so zu reden, erst generiret wird: Ein anders ist ein schon vorhandenes Mixtum in diesem oder jenem rohen Subjecto und ein anders ist ja ein gantz neu-gewordenes Mixtum, dazu die nöthig-gewesene Partes zwar vorher, jedoch nicht in solchem Stande, als wie sie nunmehro sind, vorhanden gewesen. Wäre ein Sal vo-

volatile vorhero würcklich im rohen Holtze vorhanden, wie diese Bücher-Chymici philosophiren und von so viel Jahren her dergleichen unerweißlich Zeug den unschuldigen neu-angehenden jungen gelehrten Leuten weißmachen, so müste man ja aus vielen Centnern Holtz einen eintzigen Scrupel Salis volatilis oder etliche Grane zum wenigsten, und diß ohne den geringsten Ruß, kurtz! ohne Ignition und ohne Putrefaction, als in welchen beyden Operationibus eben die Transpositio & Subtiliatio partium oder Dispositio alcalificans vorgehet, beweisen können, ich sage diese Herrn müsten mir absolutè aus so viel Centnern Holtz zum wenigsten etliche Granchen Sal volatile, ohne Verbrennung und ohne Fäulung erweisen und vorlegen können, wenn es, nach ihrem Vorgeben, vorher drinne wäre: Welches sie mir aber müssen bleiben lassen.

2) Vors Zweyte sagt dieser oberwehnte sonst gelehrt gewesene Mann: **Das** in Destillatione FULIGINIS zuerst kommende PHLEGMA **wäre das** MERCURIALE.

3) **Das** SAL VOLATILE FULIGINIS **bekäme** einen würcklichen Zuwachs aus der Lufft.

Zu was dienen doch dergleichen Chimären, im Gehirn vorgestellte und in der That unbeweißliche Dinge und Wörter? Würcklich zu nichts anders, als zu länger und längerer Unterhaltung oder Nutriirung der Ignorantz. Wo sässe hier der Mercurius? könnte er wohl aus einem oder mehr Oxhooft Phlegmatis Fuliginis ein Senff-Körnchen schwer warhafftig Queckfilber demonstriren? und wie will er die angewachsene Lufft-Theilchen erweißlich machen? da doch alles auf eine oder andere Art in der Chymie muß können erwiesen werden. Denn wo diß fehlet, so gebe ich um alle ihre Gelehrsamkeit und hundert tausend Gallerien voll chymischer Bücher nicht einen Pfifferling.

§. 15.

Von der Entstehung der alcalischen Saltze.

Ich habe schon zur andern Zeit ausführlich von der Production und Fabrique, von was und auf was Art die Salia alcalica entstehen und werden, geredet und erwiesen, daß kein Sal Alcali es sey vo-

volatile oder fixum herfürgebracht werden kan, wo nicht vorher ein Sal acidum, ein inflammabile quid und eine Erde, also diese drey Ingredientia zugegen wären gewesen. Hier im Holtze sind die Requisita zugegen und erfolgt also auch durch den gedoppelten Motum ignis die Alcalificatio.

§. 16.

Partes resinosæ Fuliginis.

Um meine angegebene PARTES CONSTITUTIVAS zu verificiren, da ich gesaget: Der Ruß habe PARTES RESINOSAS, so beliebe man den Ruß mit Spiritu Vini rectificatissimo zu extrahiren, da wird man befinden, daß solche Partes resinosæ den vierten Theil ausmachen, weil jedes Pfund Ruß ein viertel Pfund Hartz oder EXTRACTI RESINOSI liefert.

§. 17.

Partes gummosæ.

Eben so viel erlanget man vom EXTRACTO AQUOSO oder von Partibus gummosis, wenn ich den Ruß zu erste mit Wasser extrahire. Die zweyte Extractio aber, es mag seyn die spirituöse oder aquöse, liefert nicht völlig mehr ein viertel, sondern aufs höchste nur ein sechstheil Extracti, so, daß in allem, aufs höchste sechs Untzen fünf Quentchen und ein Scrupel Pech- und Hartz-haffter Theile oder vielmehr EXTRACTI RESINOSI & AQUOSI in einem Pfunde Ruß seyn.

§. 18.

Partes oleosæ.

Die PARTES OLEOSÆ Fuliginis zeigen sich gnugsam in der Destillation, obwohlen die meiste ex resolutione partium resinosarum herkommen. Von hiesigem Russe giebet jedes Pfund noch nicht völlig eine Untze, sondern etwa sieben Drachmas Oel; Dagegen man in Franckreich über zwey Untzen Oel von jeglichen Pfunde Ruß erhält: Zum Beweißthum der ölicht und hartzichten Theile im Russe hätten wir zur Noth auch eben nicht chymische Experimenta nöthig, weilen vermuthlich diese niemand ohnedem in Zweiffel ziehen wird, sonst würden wir keine Entzündung und Ausbrennung der Schorsteine haben.

§. 19.

Partes salinæ.

Die PARTES SALINÆ äussern sich, wie man schon zum Theil vernommen, auf zweyerley Manier,

a) Erstlich im SPIRITU & SALE VOLATILI FULIGINIS und
b) im CAPITE MORTUO oder in SALE ALCALI FIXO;
Auch hierinnen differiret unser Ruß mit dem Frantzöschen Ruß, indem unser ärmer, jener aber reicher von Saltz-Theilchen ist. Unser Ruß liefert vom Pfunde zwar auch eine Drachmam SALIS VOLATILIS, dagegen aber nur anderthalb Drachmas SALIS ALCALI FIXI, dazu noch Künste erfordert werden; Der Fräntzösische liefert über eine Drachmam Salis volatilis und eine halbe Untze Salis Alcali fixi.

§. 20.

Partes aquosæ.

Daß Partes aquosæ im Ruß vorhanden seyn, weiß ja wohl ein jeder, sonst würden wir kein Phlegma, keinen Liquorem oder sogenannten Spiritum, in der Destillation, bekommen. In jedem Pfunde Ruß befinden sich mehr als drey Untzen und drey Quentchen **Wasser** oder Phlegma.

§. 21.

Partes terrestres,

Endlich wird auch verhoffentlich niemand an denen PARTIBUS TERRESTRIBUS zweiffeln, sondern sich deren auch nur dem blossen Ansehen nach, vergewissern; Denn wären keine Partes terrestres in Fuligine, so würde es gewiß nicht ein so substantielles, truckenes und schweres Corpus repräsentiren können, au Contraire! die Erdhaffte Theile, so sich beym Ruß befinden, machen den grösten Theil, die Basin und das Volumen aus, und betragen mehr, als die Helffte in dem sogenannten Capite mortuo nach der Destillation des Russes; Tractiret man aber den Ruß in freyer oder offener Lufft, so wird ohngefehr nur der sechszehente Theil vom Pfunde, als gantz fixe Erde zurücke bleiben; Und giebt es auch hiebey sein Nachdencken, was das im offenen Feuer oder mit freyer Lufft noch fortgehende etwa seyn mag.

§. 22.

Der allerzarteste pulverulente Rahm wird in dem allerstärcksten Feuer gar nicht verzehret.

Nichtweniger ist es bedencklich, daß der auch allerzarteste PULVERULENTE Rahm, der in freyer kalter Lufft wohl leichte verglimmet und fast gantz und gar verbrennet, bey Ermangelung solcher freyen kalten Lufft, in dem allerstärckesten Feuer, ohne sich zu verzehren, beständig in seinem Wesen, einmahl wie allemahl,

ver-

verharret, als wenn er das allerfixeste Wesen wäre und alles Feuer oder die noch so grosse Glut gleichsam verspottet; Wie ich denn sicherlich glaube, daß solcher Rahm oder Ruß wohl ein gantzes Seculum durch im Feuer bestehen und immer derjenige Ruß bleiben sollte, wenn man zu einem solchen Experiment Anstalt machen könnte, und das Feuer immer in seiner force unterhielte.

§. 23.

Von dem Gebrauch des gemeinen stückichten Russes.

Der gemeine stückichte Ruß, als eben unser Subjectum wird nicht nur in der **Medicin**, sondern auch in der CHIRURGIE, in der METALLURGIE, und in der OECONOMIE gebraucht, weil er die Fruchtbarkeit und das Wachsthum befördert. Er ist ein Ingrediens zum gemeinen Salmiac, so viel wir biß dato hievon benachrichtiget seyn. Das Rußichte oder Rahmichte Wesen contribuiret das vornehmste zur Machung und Entstehung des MINII, wiewohl das mehr Zartere erfordert wird oder solches wenigstens die rothe Farbe zuwege bringet, so daß ohne eine rußichte Flamme nimmermehr Minium zu wege gebracht wird, als welche Arbeit eigentlich eine rechte REVERBERATIO ist. Auch hat diß Rußichte Wesen in physicalisch-chymischen, zum Theil curiösen Arbeiten seinen Nutzen, in Mercurificatione, in Reductione & Volatilisatione Metallorum, item beym Rubin-Glaß, bey der Stollischen Glätte, und andern Dingen mehr, welches alles aber nicht zu unserm jetzigem Zweck gehöret.

§. 24.

Von der Destillation des Russes.

Ich schreite viel mehr zur Abhandlung der usualen **pharmacevtisch-chymischen** PRÆPARATORUM FULIGINIS und nehme zuerste dessen **Destillillation** zur Hand, als wovon wir den von vielen noch gebrauchten und also noch usualen SPIRITUM FULIGINIS und das OLEUM, wie auch etwas Sal volatile & Sal fixum erhalten.

§. 25.

Wie sie verrichtet wird.

Man nimmt hiezu gemeiniglich den frischesten, allerschweresten, allerfesten, dazu schöne gläntzenden Ruß, welcher, wenn er zu haben, am nähesten Ofen-Loche und in grösten oder dicksten Stücken angesessen: Im Dispensatorio heist es zwar, daß man solchen Ruß nehmen soll, welcher von Eichen-Holtz gewonnen worden, allein

hierauf wird es so genau nicht ankommen: Man wird ihn auch nicht allemahl so rein haben können. Mit solchem sonst auch wohl genannten Spiegel-Ruß wird eine erdene Retorte kaum halb oder etwa, zu mehrerer Sicherheit, nur den dritten Theil angefüllet, so daß zwey drittheil oder doch mehr als die Helffte leer bleibet, aus Ursachen, weil es sich, wenn Feuer drunter kommt, gar sehr aufbläset und leichte übersteiget: Die Retorte wird eingelegt, der Recipiente appliciret, die Fuge lutiret und wenn alles wohl accomodiret, gelinde Feuer drunter gemacht, und hiemit gradatim fortgefahren, nachgehends das Feuer mehr und mehr vermehret und endlich mit dem stärckesten Feuer so lange angehalten, bis gar nichts mehr gehen oder zum Vorschein kommen will. Wann es erkaltet, so wird das Destillatum in einen separir Trichter gegossen, das aquosum vom oleoso geschieden und jedes a parte rectificiret. Das aquosum oder den noch ziemlich oleösen Spiritum kan man in einer gläsernen Retorte so an sich selbst gelinde abstrahiren und bey Zeiten aufhören, ehe das grob-ölichte wieder zu destilliren anfänget, als welches alles zurück bleiben kan, wozu das separirte Oleum empyrevmaticum kan hineingegossen und entweder so an sich selbst, oder auch mit Zusatz von gebrannten Hirschhorn oder Kalcke oder etwas Pottasche ebenfalls hernach rectificiret werden, so hat man SPIRITUM & OLEUM FULIGINIS RECTIFICATUM.

§. 26.

Von dem Sale volatili Fuliginis.

Das SAL VOLATILE FULIGINIS **welches** (wie man vorher vernommen) in so gar geringer Portion sich äussert, ist dabey überaus zart und flüchtig, so daß der ESQUIRE BOYLE gesagt: **Es wäre das allerflüchtigste Ding von der Welt**, weil sich solches Saltz, vermittelst eines kleinen Lämpchens erhebe und gar leichte in die höheste Geschirre sublimire: Es ist wahr! Es läst sich zur Noth wohl in der blossen warmen Hand erheben; Wenn man aber nicht gar sehr viel Ruß destilliret hat, so kriegt man wenig oder nichts zu sehen, sondern es solviret sich also bald wieder in dem Phlegmate oder Spiritu. In so ferne man nun absolutè SAL VOLATILE FULIGINIS haben will, so ist das beste Mittel, man werffe anfänglich noch etwas gereinigte Pottasche zu gestossenem Russe und destillire

sol-

solches, ja man kan auch etwas weniges Wasser hinzugiessen. Das Destillatum wird vom Oleo geschieden und mit Spiritu Salis saturiret, alle Wässrigkeit davon gedampffet, wenn es trucken, in eine Phiole gethan und mit gereinigter Pottasche abermahls vermischet und also sublimiret; Oder aber man thut den blossen Spiritum Fuliginis in eine solche Phiole, so einen braf langen Halß hat, appliciret darauf einen Helm und sublimiret es, so bekommt man auch recht schönes, wiewohl allemahl weniges Sal volatile Fuliginis. Aus dem Capite mortuo kan auch etwas vom SALE ALCALI FIXO erhalten werden, welches aber ebenfalls nicht sehr gebräuchlich ist. Einige extrahiren es mit Wasser, andere mit Aceto destillato. Man kan auch etwas weniges noch aus dem Capite mortuo præcipitiren, wozu aber eigene Machinen und Geräthschafften gehören. Wenn das Caput mortuum elixiviret wird, so verspüret man auch etwas Schwefelhafftiges, indem es wie eine præcipitirte Solutio Sulphuris oder faule Eyer stincket, woraus man wiederum seine Speculation machen kan, absonderlich, da vom rohen Ruß ein solcher Geruch, wie brennender Schwefel erwiesen wird.

§. 27.

Von dem Spiritu Fuliginis.

Um wieder zu den mehr gewöhnlichen Spiritum zu kommen, so hat Monsieur CHARAS und auch einige andere davor gehalten, SPIRITUS FULIGINIS wäre ein SPIRITUS ACIDUS oder der Fuligo gäbe einen Spiritum acidum, wie es denn etliche eben nicht unvernünfftig daraus geschlossen, weilen alle Höltzer einen Spiritum acidum gäben, da sie denn gemeynet, solcher saure Spiritus Lignorum exhalire und befinde sich zugleiche mit im Rauche oder Russe; Allein ich habe mit allem Fleiß, wenigstens auf meinen Ruß und den davon destillirten Spiritum, Achtung gegeben und nicht das geringste vom Spiritu acido entdecken oder finden können, sondern das erste Phlegma ist weder acide noch alcalisch, das drauf folgende Destillatum aber allemahl alcalisch gewesen. Ich habe die erst gekommene, nicht alcalische Quantität alleine verwahret und solche a parte rectificiret, auch da ich argwohnete, ob wären vielleicht einige Partes oleosæ

schuld daran, welche die Acidität verborgen hielten, wie im Spiritu Tartari, selbige mit einem gewissen Zusatze, der sonst die ölichten Theilchen zurücke hält, vermischet, also abstrahiret, aber dennoch kein Acidum gespüret, dannenhero ich auch den Spiritum Fuliginis vor keinen Spiritum acidum, sondern alcalicum agnosciren kan. Indessen will ich hiemit eben noch nicht gäntzlich wiederleget haben, als wenn dergleichen gar nicht möglich wäre; Es kan gar wohl seyn, daß, da es so differente Russe giebet, auch ein oder ander Ruß etwas weniges vom Acido liefert, absonderlich wenn es ein von nassem Holtze colligirter Ruß ist, oder aber, daß diese Herren durch ein oder ander Additamentum mögen etwas vom Acido abgeschieden und zur Destillation genöthiget haben: Alsdenn wäre es aber kein gemeiner oder ordinairer, sondern schon ein gantz ander Spiritus Fuliginis, dergleichen ich ihnen auch verschaffen wollte. Vom Oleo geben einige vor, es entstünde ein **Campher-Geruch** dabey, wenn solches Oleum Fuliginis mit Cornu Cervi oder aber mit Aceto rectificiret würde. Welches ich auch mit Fleiß nachgemachet und ebenfalls falsch befunden.

§. 28

Von dem Oleo Fuliginis.

Das Oleum Fuliginis hat **Hartmann** unter die Corroborantia gerechnet und wenn er es den Leuten oder vielmehr nur den agonizirenden eingegeben, Wunder damit gethan, massen er gleich darauf geschlossen, ob sie sterben oder auffkommen werden: Er hat ihnen nicht mehr, als drey Tropffen in Eßig eingegeben: Sind sie drauf in den Schweiß gerathen, so ist es seine Marque gewesen, daß die Leute davon kommen; Hat sich aber kein Schweiß eingefunden, so hat er ihren Tod geschlossen.

§. 29.

Oleum mirabile HOFFMANNI.

Herr Doctor Hoffmann, so über **Schrödern** commentiret, hat diß Oleum noch verändert, weiß nicht ob verbessert oder vergeringert, ausser so viel, daß er es offenbar OLEUM MIRABILE tituliret, und daß es ein OLEUM COMPOSITUM, nehmlich ein OLEUM FULIGINIS & SUCCINI ist, wie er dann von Ruß und Bernstein ana genommen, solches pulverisiret und aperto igne, wie das simple

Oleum

Oleum destilliret, das Oleum separiret, etwas Spiritus Vini rectificati dazu gethan und also rectificiret; Uebrigens hat ers so, wie **Doctor Hartmann**, nehmlich drey Tropffen auf einmahl, bey agonizantibus gebrauchet und hält den drauf kommenden Schweiß vor ein infallible Kennzeichen der Reconvalescenz. Und so hat **Doctor Wedel, Doctor Harttman und Doctor Hoffmann** ein jeder seine eigene letzte Oelung oder wie es andere genennet, ihre drey letzte Tropffen, gehabt, welches ich allhier nur, als Oleum Fuliginis beyläuffig habe mit anführen wollen, weilen ich die medicinische Wahrheit und den wunderthätigen Effect andern überlasse, und von dergleichen letzten Oelung keine Experience habe.

§. 30.

Tinctura antinephritica GUNDELSHEIMERI.

GUNDELSHEIMER ließ vor diesem den FULIGINEM, wenn er zu Pulver gestossen, mit Therpentin vermischen und destilliren, gebrauchte aber nur das Residuum oder so genannte Caput mortuum, als welches er cum Tinctura Tartari extrahiren ließ: Das Extrahirte wurde filtriret und genennet Tinctura antinephritica.

§. 31.

Massa Pilularum Vigani GUNDELSHEIMERI.

Annoch ließ er Ruß, Therpentin, Sal Tartari und Kalck-Wasser zusammen im gläsernen Kolben bis etwas über die Helffte abdestilliren, hernach fast zur Truckene abdunsten, mit gnugsamen siedenden Wasser wieder übergiessen, umrühren und so gleich filtriren, das Filtratum aber im abgesprengten Kolben bis zur Consistentz eines Extracti abrauchen und nennete es MASSA PILULARUM VIGANI.

§. 32.

Von der Destillation des Fuliginis & Salis Tartari mit Bircken-Wasser.

Es ist nachdencklich, wenn FULIGO & SAL TARTARI mit Bircken-Wasser etliche Monathe lang digeriret und nachgehends destilliret wird, daß ein Theil von diesem Destillato vortreflich schön Purpur-roth übergehet, wiewohl diese Röthe nicht beständig dabey bleibet. Und hat ein gewisser Medicus auch hiemit ein groß Arcanum gemacht: Diß Experiment reussiret gleichwohl nicht mit gemeinen Wasser. Und diß wären ohngefehr die Præparata Fuliginis,

dazu

dazu die DESTILLATION erfordert wird. Hernach verfertiget man auch Medicamenta von Ruß durch Extraction.

§. 33.

Von den Menstruis zur Extraction des Russes.

Nachdem der Ruß Partes resinosas & gummosas fast gleich viel hat, so schicket sich zu dessen Extraction ein Menstruum spirituosum, ein aquosum, und auch ein vinosum oder medium. Und also kan man eine Essentiam resinosam vel spirituosam und auch aquosam machen, deßgleichen die EXTRACTA selbst. Man könnte ein Extractum Fuliginis resinosum, aquosum und auch vinosum machen.

§. 34.

Essentia Fuliginis spirituosa.

Giesse ich über pulverisirten Ruß, Spiritum Vini rectificatum, stelle es in Digestion und extrahire es, so habe ich eine ESSENTIAM FULIGINIS SPIRITUOSAM sive resinosam und so weiter mit andern Menstruis. Deßgleichen geschehen bey dergleichen Extractionibus auch allerhand salinische Zusätze. Manche nehmen Sal Tartari, andere Nitrum fixum, manche aber ein Mittel-Saltz dazu.

§. 35.

Essentia Fuliginis aquosa.

Im Dispensatorio stehet eine ESSENTIA FULIGINIS AQUOSA mit zweyerley Saltzen versetzet: Sie bestehet aus Fuligine, Sale Ammoniaco, Pottasche und Regen-Wasser, wird auch sonsten wohl Tinctura Hæmatocathartica oder ESSENTIA ALEXIPHARMACA CLAUDERI genennet. Der Proceß stehet im Dispensatorio, ich habe aber eine kleine Aenderung in der Procedur, schon im andern Theile des ersten Bandes, an die Hand gegeben, welche darinnen bestehet, daß man nicht, wie es vorgeschrieben stehet, das Sal ammoniacum in die solvirte Pott-Asche werffen, sondern jeglich Sal separatim mit der Aqua Pluviæ solviren: Worauf man Kolben und Helm parat halten, die Solutio Alcali fixi zu erste hinein giessen und derselben das Pulvis Fuliginis immisciren, hernach erst die Solutio Salis ammoniaci hinzugiessen, wohl umschwencken, den Helm appliciren, das Mixtum digeriren und endlich wie es im Dispensatorio weiter verordnet stehet, verfahren kan, da auch das etwa übergegangene wenige Urinosum beym filtriren noch kan hinzugegossen,

auf

auf diese Weise also nichts verlohren werden, wie hingegen nach Vorschrifft des Dispensatorii gar viel vom Urinoso volatili verlohren gehet.

§. 36.

ESSENTIA VIGANI.

Man macht auch noch diese Stunde allhier in der Königlichen Apothecken eine dritte Essentiam Fuliginis, die ESSENTIA VIGANI geheissen wird: Sie bestehet aus gläntzenden Ruß und Terra foliata Tartari woraus erst, vermittelst Wasser, ein Extractum gemachet, aus diesem Extracto aber alsdenn mit Spiritu Fuliginis & Cochleariæ die Essentz extrahiret wird, das Extractum wird anjetzt auch unter dem Nahmen von Massa Pilularum Vigani verbrauchet.

§. 37.

Pulvis antatrophicus.

Im Brandenburgischen Dispensatorio kommt Fuligo noch unter ein Pulver, so PULVIS ANTATROPHICUS geheissen wird, dessen Composition daselbst also lautet:

℞. Fuliginis splendentis, unciam unam,
Radicis Iridis Florentinæ, unciam semis,
Ari præparatæ,
Antimonii diaphoretici Jovialis,
Martialis,
Lapidum Cancrorum præparatorum, ana drachmas duas,
Sachari crystallisati albi, uncias tres.
Misce fiat omnium pulvis subtilissimus.

§. 38.

Wozu der Ruß sonst noch gebrauchet wird.

Und so giebt es noch mehr pharmacevtische PRÆPARATA interna, dazu diß Subjectum in Substantz kommt, deßgleichen wird der Ruß äusserlich in Fiebern, in Hæmorrhagiis, in Podagra, in Gangræna & Ulceribus gebraucht. Im Dispensatorio ist auch ein EMPLASTRUM DE FULIGINE. Man macht auch einen Balsam ex Fuligine, Resina & Spiritu Terebinthinæ. Item ein Cataplasma von Fuligine, Albumine Ovi, Sale & Aceto, und verschiedene andere Sachen mehr. Endlich auch ein Sal ammoniacale, welches sich in truckener Wärme entzündet und mit einer Flamme brennet.

Das sieben und zwantzigste Capitel.

DE GALANGA, oder von dem Galgant.

§. 1.

Vorerinnerung.

Ich nehme ein ander vegetabilisches Subjectum und zwar die Galangam für. Es ist ein natürliches und dabey ausländisches Subjectum, dem Nahmen und Ansehen nach, eine uns allen wohlbekannte in Stücken zerschnittene Ost-Indische Wurtzel, welche mit unter die Gewürtze von einigen gerechnet wird; Diß Subjectum aber ist im übrigen seiner Abkunfft nach, auch eine uns allen bis dato noch unbekannte Sache, so, daß zur Zeit niemand weiß, von was vor einer Pflantze diese Wurtzel komme.

§. 2.

Zweyerley Arten von Galanga.

Es giebt solcher Wurtzeln zweyerley GALANGA MAJOR & GALANGA MINOR auf deutsch groß und kleiner Galgant.

§. 3.

Galanga major.

Galanga major so in Indien Lanruatz geheissen wird, hat von allen Authoribus bis dato weiter keinen andern Nahmen bekommen, sondern CASPAR BAUHINUS, MATTHIOLUS, JOHANNES BAUHINUS, LOBELIUS, GERARDUS, PARCKINSON und andere mehr heissen es nur also. Es wächst in Java und Malabar und soll Blätter wie eine Iris, eine weisse Blume ohne Geruch und einen sehr kleinen Saamen haben: Einige haben es vor den rechten Acorum gehalten.

§. 4.

Deren Beschreibung.

Die Wurtzel ist ziemlich groß, auch dicker als die kleinere Ga-

Galanga, hat übrigens dieselbige Form von Knoten und umgebenen Ringen; Sie ist aber von aussen etwas schöner braun-roth, dahingegen von innen gantz weiß-gelblich. Sie riecht auch aromatisch und angenehm, schmeckt fast wie purer Ingwer, und kaum etwas mehr aromatisch. Wenn man starck an die auch nur gantze Wurtzel riechet, so verursachet sie leichte Niesen.

§. 5.

Von dem Gebrauch der Radicis Galangæ majoris.

Und da man befunden, daß sie in medicinischer Application wenig oder nichts von Zinzibere voraus, sondern einerley Effect hat, so ist diese Galanga major nach und nach immer weniger und weniger gebrauchet worden, ja es ist endlich dahin kommen, daß man solche heute zu Tage an gar wenigen Orten mehr antrifft, folglich bey nahe gäntzlich abgeschaffet hat: Um welcher willen ich mich auch hiebey, weil es kein officinale mehr ist, nicht länger aufhalten will.

§ 6.

Galanga minor.

Galanga minor wird dagegen noch beständig sehr häuffig gebraucht, also der grössern vorgezogen; Sie hat aber von den Botanicis auch weiter keine andere Benennung, Zweiffels ohne, weil ebenfalls die Pflantze noch unbekannt ist. Sie wächst in China, dahero dieser kleine Galgant auch von einigen Galanga Chinensis geheissen wird. Die Chineser heissen es Levandon, auch wohl Lugandi. Die Blätter von dieser Wurtzel sollen den Myrrthen-Blättern ziemlich nahe kommen. POMET hat von beyden Kupffer-Stiche. RAJUS hält alle beyde vor Species Iridis.

§. 7.

Wird auch Galanga odorata genennet.

Weil Galanga minor auch weit aromatischer und kräfftiger ist, als die Galanga major, so nennen solche einige Authores auch Galangam odoratam.

§. 8.

Deren Beschreibung.

Es ist eine kleinere, sonst eben wie Galanga major so knötichte und mit Zirkeln oder Linien umgebene und gleichsam mit Gliedern begabte, jedoch nicht so schön braun-rothe, sondern mehr pur braune Wurtzel von verschiedener Dicke, bald, wie ein kleiner Finger dicke, bald dicker, bald dünner, siehet einiger massen, wie Radix Cy-

peri aus, ist inwendig gelb=braun, wenn sie frisch; Wenn sie aber wohl getrucknet und alt, fast durch und durch braun von egaler Farbe, dabey sehr feste und kaum zu schneiden, sie hat einen angenehmen aromatischen Geruch und einen scharffen Pfefferhafftigen Geschmack, so den gantzen Mund ziemlich anfüllet.

§. 9.

Was für eine Galangam minorem man zum Gebrauch erwehlet.

Man schoisiret gerne solche Galangam minorem, welche nicht in Daum=dicken grossen Stücken, welche ziemlich starck riechet, feste, schwer und nicht Wurmstichig ist, noch Staub von sich giebt, wenn man sie zerbricht.

§. 10.

Bestand=Theile der Radicis Galangæ minoris.

Der physicalischen Mixtion nach, bestehet Galanga minor, oder Radix Galangæ minoris

1) aus Partibus gummosis,
2) Partibus resinosis,
3) Partibus oleosis,
4) Partibus salinis,
5) aquosis &
6) terreis.

Die Partes aquosas & terreas will ich, als unkräfftige geschätzt vorjetzo nicht erst consideriren, die Partes salinas will ich in so weit auch verlassen, weilen sie mit denen Partibus gummosis & resinosis so genau vermenget, daß man sie ohne Destruction der andern Theile nicht separiren kan; Dagegen kommen die drey andere Ingredientia, die Partes gummosæ, resinosæ & oleosæ um so viel mehr in Consideration.

§. 11.

Partes gummosæ.

Die Partes gummosæ scheinen allhier den Vorzug zu haben, nachdem sie am meisten schmecken und vor andern würckenden Theilen auch am meisten zugegen sind, wie denn ein Pfund Galangæ minoris mit Wasser extrahiret, sechs Untzen ziemlich starck schmeckendes Extracti gummosi vel aquosi liefert, und würde diß Extractum noch weit mehr schmecken und kräfftiger seyn, wenn man bey der Extraction

traction & Inspissation, die Partes oleosas erhalten könnte, als welche gröstentheils destilliren oder evaporiren.

§. 12.

Hiernechst liefert es auch ein gar gutes Extractum resinosum, wiewohl jedes Pfund nur anderthalb Untzen und woferne die Wurtzel allbereits einmahl mit Wasser extrahiret worden ist, gar nur eine halbe Untze und zwey Scrupel, dagegen man doch von der zweyten EXTRACTIONE AQUOSA, wenn Galanga nehmlich schon einmahl mit Spiritu Vini extrahiret worden ist, fünff Untzen Extracti gummosi bekommt.

Partes resinosæ.

§. 13.

Die Partes oleosæ sind in gar geringer Portion und im Pfunde kaum zwey Scrupel vorhanden. So ferne man aber grosse Quantitäten destilliren wollte, so würde man vielleicht eine Drachmam oder mehr Oel von jedem Pfunde bekommen, absonderlich wenn das erstere Wasser schon einmahl mit ölichten Theilen saturiret ist, als in welchen es sich sehr vertheilet, wie das Oleum Cinnamomi. Es dienet hiebey zu wissen, daß diß Oel eben nicht so angenehm, wie Galanga riecht, auch nicht das scharff-beissende Wesen hat, woraus man um so viel mehr schliessen kan, daß das Scharffe im Extracto lieget.

Partes oleosæ.

§. 14.

Ferner dienet zu wissen, daß sich auch bey diesem Subjecto die Partes oleosæ nicht mit einem MENSTRUO SPIRITUOSO wollen erheben oder überführen lassen, sondern lieber mit Wasser destilliren, wie denn ein Spiritus Vini rectificatus abstractitius überaus wenig riecht oder schmeckt, ja kaum andern Geruch und Geschmack, als der pure Spiritus Vini hat, ungeachtet er von einem guten Theil Galanga abstrahiret worden.

Die Partes oleosæ wollen sich mit einem Menstruo spirituoso nicht erheben lassen.

§. 15.

Aus welcher Analysirung wir noch folgendes lernen.

Verschiedene Lehren.

1) Erstlich daß man auf die DESTILLATIONES bey der Galanga gar nicht grossen Staat machen kan, weilen weder das Oleum noch das Wasser, noch der Spiritus Galangæ das rechte artz-

neyische besitzen, der Spiritus riechet und schmecket fast gar nicht, das Wasser und Oel riechen und schmecken zwar mehr, jedoch nicht so kräfftig, als etwa die Wurtzel oder deren Extracta.

2) Wir sehen hieraus, daß man niemahls Radices Galangæ zu Destillationes spirituosas, zur Noth aber noch zu Destillationes aquosas employiren soll, wiewohl es auch bey letztern nicht sonderlichen Nutzen haben wird und unterweges bleiben könnte.

3) Wir lernen weiter, daß man bey der Galanga nicht etwa auf Partes salinas alleine reflectiren soll, weil sie nicht, ohne Destruction oder mehr kräfftigern Theilen zu separiren stehen, und wenn sie etwa, als ein Sal lixiviosum gewonnen würden, vor einem weit wohlfeilern gemeinen Alcali nicht das geringste voraus haben, weilen in der Incineration alles Artzneyische verlohren gehet.

4) Ferner haben wir gesehen, daß ein Pfund Wurtzeln in allem siebentehalb Untzen und zwey Scrupel Extracti aquosi & resinosi liefert, folglich etwas über die Helffte, nehmlich neun Untzen drey Quentchen und ein Scrupel indissoluble erdichte oder wenigstens gantz höltzerne und unnütze Theile zugegen sind.

5) Wir haben also weiter hieraus gelernet, daß, wer nicht die Galangam in Substantz gebrauchen, sondern diese jetzterwehnte indissoluble Theile davon absondern und nur allein die vorzüglich-Artzneyische Partes erlangen will, derjenige es am füglichsten und besten durch die Extraction verrichten könne.

6) Endlich daß das kräfftigste und meiste in denen Partibus gummosis läge, die Partes resinosæ doch aber auch nicht gantz unkräfftig wären, woraus denn dem Chymico der General-Schluß zu Nutze kommet, daß, wenn was kräfftiges und Artzneyisches von der Galanga soll gemacht werden, solches eintzig und allein EXTRAHENDO geschehen muß.

§. 16.

Essentia Galangæ.

Mit Spiritu Vini kan ich demnach eine gute Essentiam Galangæ machen, und wenn ich das Menstruum, den Spiritum Vini wieder davon abstrahire, ein Extractum resinosum. Ich kan auch

mit

gutem Fug Radices Galangæ unter andere Essentias aromaticas in solcher Absicht nehmen.

§. 17.

Infusum & Extractum Galangæ.

Mit Wein kan ich ein INFUSUM und EXTRACTUM und also auch mit Wasser wie man vernommen, davon machen; Und da ich schon öffters gelehret, auf was Weise die Extracta am besten zu machen seyn, so würde es überflüßig und verdrüßlich fallen, wenn ich dergleichen bey allen vorfallenden Extractis immer wiederholen wollte.

§. 18.

Species Diagalangæ.

In Apothecken hat man sonst auch Species Diagalangæ und verschiedene Præparata pharmaceutica mehr, darunter Galanga kommt, welche aber nicht nach der Galanga den Nahmen führen, weil es composita seyn.

§. 19.

Anmerckung.

Weil aber weiter nichts, als die Essentia Galangæ allein, usual ist, so möchte man dencken, ich hätte nicht wohl gethan, daß ich ein dergleichen gar wenig gebräuchliches, dazu mehr pharmacevtisch, als chymisches Subjectum mit aufgeführet; Worauf zur freundlichen Antwort dienet, daß ich mit allem Fleiß und gutem Bedacht dann und wann auch ein solch Subjectum pharmaceuticum ergreiffe, welches, ungeachtet es nicht chymisch, doch ebenfalls auf chymische Art kan analysiret werden, und von welchem wir von seiner eigentlichen wahren physicalischen Mixtion bis dato noch keinen hinlänglichen wahren Begriff haben, massen ich ja verschiedene Dinge von uhralten bekannten Subjectis schon entdecket, welches bis dato kein Mensch gewust und woran von den wenigsten gedacht wird.

Das

Das acht und zwantzigste Capitel.

DE GALLIS TURCICIS, oder von den Gall-Aepfeln.

§. 1.

Von den Gall-Aepfel-artigen Gewächsen.

Die in diesem Capitel zur Abhandlung mir vorgesetzte Materie soll GALLÆ TURCICÆ die im Deutschen insgemein genannte und ihrem allgemeinen Gebrauch nach, wohlbekannte Galläpfel seyn. Ich will mich nicht aufhalten mit der Erzehlung, wie vielerley solcher Galläpfel-artig und formichten Gewächse es in der Welt giebet, sondern ich will nur dieses zum voraus gedencken,

1) daß nicht allein auf den Eich-Bäumen, sondern, wiewohl nur zufälliger Weise, auch auf allerhand andern Gewächsen und Pflantzen, so gar auf einigen blossen Kräutern, dann und wann, wie zum Exempel einige Hedera terrestris bezeiget, solch Galläpfel-formichtes Gewächse angetroffen wird.

2) Daß, ob sie nun gleich nicht vor vollkommene, in allem gleich beykommende Galläpfel zu halten und auch in der That nicht sind, so gehören sie doch in der Botanique nirgends anders wohin, sondern lediglich in dasselbe Genus oder in die Galläpfel-Familie.

3) Daß aber die rechte und ordinaire unter dem Titul vorkommende, auch würcklich im Gebrauch, Handel und Nutzung gewöhnliche Galläpfel, allerdings nur auf Eich-Bäumen wachsen oder von diesen, und keinen andern Bäumen abkommend seyn.

4) Daß

4) Daß demnach auch hievon wiederum verschiedene Species,
   a) einmahl von verschiedenen Speciebus von Eich-Bäumen und
   b) dann vors andere auch nach den verschiedenen Ländern, Clima und Situation anzutreffen.
5) und letztens, daß dahero auch die rechte Galläpfel von differenter Bonität, besser, schlechter und mittelmäßig sind, oder bey ihrem Gebrauch und Nutzen mercklich different befunden werden.

§. 2.

Eintheilung der Galläpfel.

So vielerley, als es giebt, so pflegt man sie doch a l'ordinair nur in **zwey Haupt Sorten** einzutheilen,

1) in Gallas TURCICAS &
2) in Gallas VULGARES:
   a) in Turcicas oder Türckische, weilen die meiste wohl eben nicht bloß in der Türckey, sondern hauptsächlich im Türckischen Gebiete und Ländern, zuförderst aber in Africa, in **warmen Ländern** wachsen.
   b) in vulgares oder gemeine, welche auch in Europa, und selbst in unsern Ländern und Gegenden herfürkommen, da denn comparative abermahls die in Franckreich, Italien und andern wärmern Ländern, gegen uns zu rechnen, wachsende ebenfalls gegen die in kälterm Clima erscheinende etwas besser zu seyn oder einige prærogativ zu haben befunden werden; Wiewohl die sämtliche Europäische den andern nicht gleichkommen, auch weder ins Commercium noch zum Gebrauch pflegen oder wenigstens nicht sollten gezogen werden. GALENUS hat deßhalb die Europäische nicht einmahl Gallas vulgares, sondern gar Gallas ASININAS, wegen ihrer viel grössern Geringheit, betitult.

§. 3.

Zwey Species von Eichen auf welchen die gebräuchliche Gall-äpfel wachsen

Die Botanici geben **zwey** SPECIES **von Eichen an**, auf welchen die rechte und gebräuchliche Gallæ wachsen oder gefunden werden: **Eine** ist Quercus Foliis molli lanugine pubescentibus CASPARI BAUHINI Pinacis, ROBUR I. CLUSII Historiæ; Und die

die andere ist Quercus Gallam exiguæ Nucis magnitudine ferens CASPARI BAUHINI Pinacis, Robur III. CLUSII Historiæ, Robur cum Galla majore, rugosa PARCKINSONI, Quercus cum Gallis Chabr. Galla major altera Ger. emac. Weil sie Florem amentaceum haben, so gehören sie in TOURNEFORTS neunzehende Classe. Ueberhaupt heist man dergleichen Bäume Quercus vel Arbores galliferas.

§. 4.

Anmerckung.

Und da ich mir fürgenommen, nur von den Gallis alleine zu handeln, so werde ich auch die gantze Pflantze, die Eichen nebst ihren Blättern, Blumen, Eicheln, Holtze, Mistel, Moß und allen andern Partibus ferner unberührt lassen, hingegen nur bey meinem Vorsatz allein bleiben.

§. 5.

Was der Gallapfel vor ein Gewächse ist.

Viele zehlen die Gall-Aepfel unter die ordentliche Früchte oder aber sie heissen sie PSEUDO-FRUCTUS, allein es bleibt wohl dabey, wie es viele schon eingesehen, daß der Gall-Apfel nur eine EXCRESCENTIA, oder wie es andere gar wohl exprimiret, eine TUBERCULA QUERCUS EXCREMENTITIA & QUIDEM ROTUNDA, ein Tumor, ein ausserordentlicher Auswurff, ein aussätziges Gewächse ist.

§. 6.

Entstehung der Galläpfel.

MALPIGHIUS, der viele natürliche Kleinigkeiten mit grossem Fleisse und Accuratesse untersuchet und entdecket, hat auch von der Entstehung der Galläpfel am ersten und besten bis dato Beschreibung gethan, welche darinnen bestehet, daß anfänglich sich eine gewisse Species von Insecto auf gedachte Bäume einfinde, welche, anfangs Sommers, in die zarteste Zweigchens und Blätter stächen und in solche Verletzung ihr OVULUM sogleich legten; Bey der Verwundung käme sogleich ein Tropffen Wasser oder natürlich und stets circulirende Feuchtigkeit herfür gequollen, drauf aber jedoch gar bald gleichsam eine Obstruction, Geschwulst und Verstopffung sich einfindet, eine Blase entstehet und die würckliche Excrescentia ihren Anfang nimmt, die, so zu reden, einen Uterum vor das gelegte Ovulum ab-

abgiebet und administriret, als welchen Anfang man aus den Blättern sehen kan. Indessen härtet sich die Blase nach und nach mehr an, das Ovulum oder Eychen wird mehr und mehr gebrütet, das Animalculum wird grösser, bis es endlich zu seiner **Vollkommenheit** und zwar nach seiner Art, entweder **zur Fliege** oder zu **einem Wurme** und dergl. wird, der denn endlich, als eine andere zeitig gewordene Frucht und Creatur, aus dem Utero und bißher verborgenen Quartier ans Tages Licht will, dannenhero es wie ein Huhn arbeitet, an einem oder dem andern Orte durchzubrechen und herauszukommen, so zuletzt auch erfolget, und so kriecht oder fliegt es davon und kommt niemahls wieder in diese Herberge: Demnach behält der Gallapfel alsdenn immerfort das Loch und die leere Gegend, darinnen es gewesen und wodurch es heraus gekommen, und diß ist die Ursache, daß die meiste Gallæ **löcherricht** sind.

§. 7.

Abergläubische Meynungen von den Galläpfeln.

Die gemeinen Leute, so von solchen Dingen wenig oder keine Einsicht haben und gleichwohl in den unreifen Galläpfeln dergleichen Insecta rencontriren, absonderlich, weil alsdenn an keinem Orte von aussen ein Loch oder die geringste Spur zu finden, allwo solch Ungezieffer wäre hineingekommen, machen gemeiniglich **Wunderwercke** daraus und pflegen es als etwas sonderliches zu bedeuten, anzusehen, auch wohl allerhand davon zu prognosticiren oder ominiren, dazu eine von den dreyen Haupt-Land-Plagen, als wenn sie erfolgen würde, daraus zu schlüssen; Finden sie einen **Wurm**, als eine **Raupe** drinnen, so sagen sie, es bedeute **Hungers-Noth** oder **theure Zeit**; Treffen sie eine **geflügelte Fliege** an, so bedeutet es **Krieg**; Und wenn sie eine **Spinne** drinnen finden, so bedeutet es die **Pest**. Wiederum andere Zeichen-Deuters legen es auch wieder anders aus: Wenn diese des Früh-Jahrs eine **Spinne** drinnen antreffen, so bedeutet es ein böses oder unglückliches Jahr überhaupt auf allerhand Art; Finden sie eine **Fliege**, so wird es ein mittelmäßig-gutes; Und zeigt sich eine **Made**, so ist es ein Fruchtbar Jahr; Ist der Gallapfel **gantz leer** und frey von diesen allen, so bedeutet es viele Leichen oder ein grosses Aussterben; Sind die

Galläpfel gegen Michael sehr häuffig und viel, zugleich ziemlich groß, so bedeutet es viel Schnee und einen starcken Winter, und was dergleichen mehr ist, wie dann einige auch noch drauf reflectiren, ob das Insect nur am Rande oder recht in der Mitten des Gallapfels sey? und darauf den Erfolg der Zeit schlüssen. Mich deucht, daß alles zusammen gantz natürlich sich bey dem Gallapfel zutragen und eines nach dem andern erfolgen kan. Denn wenn das Ovulum zuerste in die fernere Bewegung und Fortgehung der Generation geräthet, so wird es vielleicht zur Made, aus dieser hernach die Fliege, und wenn die Fliege ausgeflogen, kan gar leicht eine Spinne in die vor sich findende leere Herberge hineinkriechen, oder aber auch der Gall-Apfel alsdenn ganz ledig angetroffen werden, so daß nach diverser Zeit, man auch etwas diverses gantz natürlich drinnen finden kan, und hieraus keine PRÆSAGIA zu formiren stehen.

§. 8.

Beschaffenheit der Galläpfel.

Die ausländische und beste Galläpfel kommen aus der Levante von Aleppo, Tripolis, Smyrna und andern dasigen Handels-Plätzen, sie sind gräulicht oder schwärtzlicht, nicht gar zu groß, indessen sehr hockericht oder knorricht. Zwar sind sie im gemeinen Kauff und Verkauff mehr, als zu vielerley: Man findet weißliche, gelbliche, grünliche, bräunliche, röthliche, gräuliche und schwärtzliche, glatte und knorrichte, auch sonst unterschieden gestaltete, kleine, mittlere und grosse, leichte und schwere, daß es aber einige gebe, die die Grösse eines Hüner-Eyes hätten, wie Doctor Emanuel König saget, mag vielleicht ein Druckfehler oder etwa eine einmahlige extraordinaire Begebenheit gewesen seyn, wie man mehr monströse und accidentelle, jedoch selten vorkommende Stücke, im Regno vegetabili zu sehen bekommt, darauf aber auf die ordinaire und gewöhnliche Figur nicht zu zu schlüssen stehet. Ich will nur dieses noch anhängen, daß man, wenn sie anders zu haben, kleine, schwärtzliche, hockerichte, recht volle und schwere Galläpfel wählen oder wenigstens solche vor die beste halten, und hingegen die weisse, gelbliche, grosse, glatte, hole und leichte vor schlecht und liederlich Gut ansehen soll, wie dann diese auch vielfältig nur Französi-

tzösische, in Provence und Gascogne gewachsene, Galläpffel pflegen zu seyn, welche die Frantzosen selbst vor untüchtig halten.

§. 9.

Von dem Gebrauch der Galläpffel.

Vom Nutzen und Gebrauch der Galläpffel (so einige auch wohl Gallas heissen) ist uns allen bekannt, daß der gröste Usus mechanisch oder öconomisch ist, ich meyne, die gröste Quantität wird wohl zu Producirung einer schwartzen Farbe, entweder bey dem Färben allerhand Zeuge, oder aber auch zu Verfertigung der so vortreflich-nutzbaren und nöthigen Schreib-Tinte gebrauchet, indessen das meiste zum Färben. Ob nun wohl überall so wohl beym Färben als beym Tinte-machen nichts anders, als pur chemische Begebenheiten sind, und die wenigsten Menschen die Ursache, Theorie oder das Fundament der Entstehung der Schwärtze einsehen, so will ich mich doch eben vorjetzo hiemit nicht weitläufftig einlassen, den Färbern nicht ins Handwerck greiffen und auch eben nicht die Galläpffel, bloß der Farbe halber aufgeführet haben. Jedoch will ich wegen der Tinte, zumahl da solche auch wohl in Apothecken pfleget verfertiget zu werden, ja da sie an manchen Orten, als ein äusserlich MEDICAMENTUM, genutzet wird, noch etwas weniges erwehnen, um so viel mehr, weil die Galläpffel die Basin oder das Haupt- und gröste Ingrediens bey deren Composition ausmachen.

§. 10.

Von den Ingredientien, welche zum Tintemachen erfodert werden.

Es ist bewust, daß zum Tinte-machen hauptsächlich viererley Ingredientia,

1) Galläpffel,
2) Kupffer-Wasser,
3) GUMMI ARABICUM und
4) ein Menstruum eine oder andere Feuchtigkeit, Wasser, Bier, Wein, oder Eßig erfordert werden;

Die drey ersten pflegt man, als unvermeidliche Ingredientia anzusehen, und mit dem letztern wird allerhand Veränderung vorgenommen, manche nehmen pur Wasser, manche allein puren Wein, mancher lauter Bier, und manche lauter Eßig, und so machen andere

wieder allerhand Mixturen, bald von zwey, bald von mehr oder allen vier Stücken, manche nehmen Wasser und Wein, manche Wasser und Eßig, andere Wasser und Bier, oder Bier und Wein, Bier, Eßig und Wasser, Eßig, Wein und Bier, und so weiter. Einige künsteln auch wohl mit dem Vitriol, werffen zuweilen Alaun dazu, calciniren den Vitriol, versetzen auch die Tinte mit Zucker, und was dergleichen Varietäten mehr sind, wie nicht weniger, da manche die Ingredientia nur kalt stehen lassen, andere selbige an die Sonne stellen oder des Winters auf dem Ofen, andere digeriren sie ordentlich und noch andere kochen sie gar. Allein die Hauptsache bleibet deßhalb doch immer, daß Galläpffel, Vitriol, Gummi und ein Liquidum dazu kommt, man mag es nun sieden oder braten, auch die Proportion auf hunderterley Art verändern. **Die beste Proportion** ist, man nehme zwey Theile von gröblich zerstossenen Gallis, einen Theil von gemeinem Vitriol oder Kupffer-Wasser, und einen Theil vom Gummi arabico, und übersetze es nicht mit dem Liquido. Zuerste kan der Vitriol im Wasser zerlassen und solche Solution hernach mit den Galläpffeln etliche Tage lang digeriret, dabey fleißig umgeschüttelt, hernach decantiret und diß Mixtum zum zweytenmahle mit Frantz-Wein digerendo extrahiret werden, da denn endlich die Gummi vollends in die fertige und beyderley vermischte Extractiones geworffen und solviret wird. Auf die Letzte kommt es drauf an, daß man die fertige Tinte in gläsernen Flaschen, **feste zugestopfft** verwahret, so hat man nicht nur daurende, sondern auch sonst gute Tinte. Herr Doctor JOHANN ÆGIDIUS EUTHIUS hat in denen Ephemeridibus Naturæ Curiosorum eine Tinte communiciret, welche, wie er saget, **keiner Corruption** unterworffen wäre oder in langen Jahren **nicht schimmelte**: Sie stehet beschrieben im fünfften und sechsten Jahre der dritten Decuriæ in der drey und siebentzigsten Observation pag. 144. das Recept lautet kürtzlich also.

℞. Aceti Vini optimi, libras duas,
Aquæ pluvialis, libras tredecim,
Vitrioli calcinati, libram semis,
Gallarum, libram unam uncias quatuor,

Gum-

Gummi arabici, uncias quinque.

Den Wein-Eßig und das Regen-Wasser soll man zusammen kochen und hernach alles hinein schütten, 24 Stunden lang stehen lassen, dann und wann umrühren und es endlich **wohl verwahren**, als in welchem **Verwahren** ebenfalls der Haupt-Knoten lieget, alles andere bedeutet nichts und hat diese Tinte **nichts vor andern voraus**, sie wird auch eben so balde schimmeln und verderben, **wenn sie an der freyen Lufft oder in offenen Tinte-Fässern stehet und vor der Lufft nicht wohl verwahret wird.** Ich will mich auch weiter beym Tinte-machen gar nicht aufhalten, weilen dieses zur Noth die Kinder können, sondern etwa nur diese allgemeine Regul ertheilen, daß man sich mit dem Vitriol in Acht nehme, und dessen **nicht** zu viel hinzu thue, indem solche Tinte leichte gelbe wird, auch wohl gar abstirbt. Auch mag ich anjetzo nicht **allerhand Künsteleyen** weder **verborgene** noch **sympathetische** noch **vergängliche** oder nur **eine gewisse Zeit lang daurende Tinten** machen lehren, weilen damit grosser Mißbrauch in der Welt vorgehen, und absonderlich in Rechnungs-Sachen, Quittungen, Obligationen, Reversen, Wechsel-Briefen, Contracten und andern Schrifften allerhand böses möchte können unternommen werden, sondern ich will nur noch mit wenigem von der gemeinen Tinte sagen, daß eigentlich das im Vitriol vorhandene Eisen nebst den Galläpffeln die schwartze Farbe oder Tinte und zwar Modo Præcipitationis verursache, die Gummi dienet weiter zu nichts, als zur Andickung und Klebrichtmachung des Liquidi, dadurch die Particulæ præcipitatæ einiger massen flottirend unterhalten oder von der gäntzlichen Niederfallung zum Boden verhindert, und vors andere auch bey dem Schreiben wegen der mehrern Dicke und Klebrichkeit die Buchstaben vom Durchschlagen und Durchziehen des Papiers abgehalten werden. Demnach muß man wissen:

1) Daß das Acidum vitriolicum **nicht** die Schwärtze macht, au contraire es vertilget eher dieselbe, wenn es damit übersetzet wird.

2) Macht auch das bey dem Kupffer-Wasser **vorhandene Kupffer** keine Schwärtze, sonst müste man mit purem Vitriolo Veneris auch Tinte machen können.

3) muß

3) Muß ich auch dieses sagen, daß es eben nicht absolute nur Galläpffel alleine seyn müssen, oder als wenn mit sonsten nichts in der Welt könne Tinte gemachet werden, als mit Galläpffeln; Alle ADSTRINGENTIA VEGETABILIA, auch andere Partes von Eich-Bäumen, Eichen-Laub, Eicheln und Eichen-Holtz, item Cortices Granatorum, Flores Balaustiorum und was etwa nur unter die Adstringentia im Regno vegetabili gerechnet wird, dienen zum Tintemachen, ja so gar diejenige Stücke, welche zwar Vim purgandi, nach diesem aber auch noch Vim ADSTRINGENDI haben, hingegen wollen sich die **bloß purgirende** Dinge nicht so favorable dafür erklären.

Obgedachter Herr Doctor KOENIG will die Schwärtze einem ALCALI COPIOSO zuschreiben, allein es ist offenbar falsch, denn wenn diß wäre, so müste man ja mit Solutione Vitrioli und einem oder dem andern Alcali auch können Tinte machen, welches jedoch die Experience tout à fait contradiciret.

§. 11.

LEMERYS Meynung von den Bestand-Theilen der Galläpfel.

Und ob auch schon Monsieur LEMERY, **der Tinte halber**, einige recht schöne Experimenta und Observationes gemachet, so hat er sich doch darinnen wiederum vergangen, woferne es nicht sein Vater gewesen, wenn er spricht: **Die Galläpffel hätten viel Oel und** SAL ESSENTIALE.

§. 12.

Gebrauch der Tinte.

Ehe ich von der Tinte abscheide, will ich nur noch dieses erwehnen, daß man sie insonderheit in Engelland in HÆMORRHAGIIS, zuförderst beym Nase-Bluten gebraucht und mit Läppchens oder Lösch-Pappier überschläget.

§. 13.

Wozu die Galläpfel gebrauchet werden.

Wieder auf **unsere Galläpffel** alleine zu kommen, so werden selbige zu wenige Medicamenta INTERNA, etwa zu Trochiscos de Terra sigillata & Trochiscos Ramich, item zu Philonium Persicum, sonsten aber auch in **äusserlichen Zufällen** und Medicamentis, zum Exempel in Zahn-Schmertzen, in procidentia ani & uteri, zu Emplastra ad Hernias, Unguentum Comitissæ, item das

das DECOCTUM NIGRUM MYNSICHTI zu alte Pferde-Wunden und Schäden gebraucht. Eines ist noch nicht überall bekannt, nehmlich daß man die Galläpffel in Franckreich als ein ANTIFEBRILE als ein ANALOGUM CHINÆ CHINÆ vor einigen Jahren her eingeführet, davon 1710 Monsieur RENEAUME ein Parisischer Medicus der dasigen Academie des Sciences eine Memoire überreichet und deren Substantz oder Haupt-Inhalt dahin gehet,

1) daß der Gallapffel ein gewisses Febrifugum in Febribus intermittentibus wäre und
2) daß er noch viele Vortheile voraus vor der Kinkina habe, und dieses letztere daher,
   1) weil sie keine solche Bitterkeit hätten,
   2) weil sie nicht Hitze verursachten,
   3) weil man die Galläpffel in kleiner Dosi geben könnte,
   4) Weil man es nicht so offte als die Quinquina geben dürffte, und endlich oder
   5) weil auch die Galläpffel weit weniger kosteten, als die China Chinæ.

Monsieur RENEAUME theilet auch sonsten noch die PRÆROGATIVE der Galläpffel, und die Prærogative der Chinæ Chinæ mercklich ab; Er spricht: In solchen Febribus intermittentibus, die **von der Säure** eines übeln digerirten Chyli herkommen, solle man die Galläpffel gebrauchen, denn er raisonniret, daß diese Säure von der RELAXATIONE Fibrarum seu Tendinum Ventriculi entstünde und die adstringirende **Krafft der Galläpffel** solche Relaxation hebe. Dagegen wäre die China Chinæ in solchen Fiebern weit besser und vorzüglicher zu geben, allwo sich **nicht gnugsame Galle** mit dem Chylo vermischet hätte, massen die **Bitterkeit** der Chinæ Chinæ den Defect ersetzte oder denselben Effect den die Galle auf den Chylum hätte thun sollen, producirte. Ich will bey allen diesem nur so viel beyfügen, daß man sich so wohl mit dem einen als mit dem andern wohl in Acht zu nehmen und alle dergleichen **adstringirende** Specifica antifebrilia durchaus nicht im Anfang oder in allen

Sorten von Febribus intermittentibus zu geben, also solche lieber, als Remedia ancipitia anzusehen habe.

§. 14.

Proportion derer Bestand-Theile der Galläpfel.

Denn diß ist einmahl gewiß, daß die Galläpfel Vim adstrictoriam cum Austeritate, und wenigstens eine Terram stipticam haben, dahero leichte diese und jene Excretion hemmen können; Von vielem Oele, wie LEMERY abermahls parliret, weiß ich kein Zeugniß abzulegen; Wohl aber so viel, daß ich keine Spur vom Oele finden kan. Und da in dem gantzen Eichbaume und seinen Theilen etwas vom Acido vitriolico oder wenigstens dessen Indole herfür blicket, die Galläpffel aber ihre Nahrung und Wachsthum lediglich von dessen Saffte haben müssen, so kan es nicht gar wohl anders seyn, als daß sie

1) durch und durch von solcher adstringirenden Krafft etwas impr æ gniret worden, und
2) daß sie auch eben nicht allzu viel indissolubler, terrestrischer Theile besitzen können, als welches alles sich auch in ihrem Effect und chymischen Zerlegungs-Examine also findet.

Durch Destillation und Abstraction kan man ihnen nichts abgewinnen; Weder Spiritus noch Wasser nimmt etwas notables mit über; Dahero desto mehr auf die Separationes Extractorias zu regardiren: Da zeiget sichs, daß nur der achte Theil von terrestrischen oder solchen Theilen übrig bleibet, denen weder das Wasser, noch der Spiritus Vini rectificatissimus etwas anhaben kan. Denn als ich zwey Untzen gröblich pulverisirter Galläpffel mit gnugsamen Wasser extrahiret, so bekam ich nur zwey Drachmas residui, aber vierzehen Drachmas oder eine Untze sechs Drachmas Extracti aquosi primi, und von getrucknetem Remanente vier Gran Extracti resinosi secundi. Bey der Contre-Extraction, wenn nehmlich 2 Untzen Galläpffel zuerste mit Spiritu Vini rectificatissimo tractiret worden, blieben zehen Gran oder ein halber Scrupel mehr vom Marc übrig. Jedoch bekam ich anderthalb Untzen 2 Scrupel Extracti resinosi primi und vier Scrupel Extracti aquosi secundi. Beyde Extracta

TRACTA PRIMA schmecken ziemlich adstringirend, jedoch ist das RESINOSUM PRIMUM wiederlicher, als das erstere aquosum, dagegen schmeckt das RESINOSUM SECUNDUM nicht sonderlich, und das AQUOSUM SECUNDUM legt einen kleinen Beweiß ab von seiner vitriolisch-salinischen Verwandschafft, indem es nicht nur saltzicht schmecket, sondern auch gar einige salinische schimmernde Theilchen sehen läst. Wem beliebet, der kan auch des Doctor RUDOLPHI JACOBI CAMERARII ORATIONEM DE QUERCUUM GALLIS, die in seiner Epistola de Sexu plantarum, und auch im Appendice des zweyten Jahres der dritten Decuriæ Ephemeridum Naturæ Curiosorum vorhanden, nachlesen.

Das neun und zwantzigste Capitel.

DE GENTIANÆ RADICE, oder von der Entzian-Wurtzel.

§. I.

Von meinen erwehlten Subjectis folget in der Alphabetischen Ordnung die GENTIANA oder vielmehr die von solcher Pflantze alleine officinale Radix Gentianæ, die man auch wohl mit dem Farbe-Zunahmen Gentianæ RUBRÆ vel LUTEÆ zu tituliren pfleget, deßhalb, weil in den Apothecken auch noch eine andere Gentian-Wurtzel, nehmlich Radix Gentianæ ALBÆ verwahret wird. Ich werde mich aber weder mit diesem noch dem andern weissen Entzian einlassen, auch anjetzo nicht einmahl von denen übrigen achtzehenerley Speciebus und so auch nicht von den Gentianellis etwas gedencken, die Monsieur TOURNEFORT und andere specificiret

Vorerinnerung.

cirt haben, sondern es ist mein Vorsatz, allein von der gelben oder auch wohl roth genannten Entzian-Wurtzel vor dißmahl zu handeln.

§. 2.

Von dem Worte Gentiana.

Das Wort GENTIANA kommt von GENTIO, Rege Illyriorum her, der Inventor davon seyn soll.

§. 3.

Verschiedene Benennungen der Pflantze.

Diese Species und zwar die gantze Pflantze wird von den meisten alten Botanicis simplement GENTIANA, ohne fernern Beynahmen, geheissen, z. E. von BRUNFELSIO, MATTHIOLO, FUCHSIO, LONICERO, CORDO in Dioscorid. CASTORE und DODONÆO. Von andern aber hat sie bald diesen, bald jenen Beynahmen: Von LOBELIO, GERARDO wird sie genennet Gentiana major, von CLUSIO Gentiana veterum, von TRAGO Gentianæ primæ Species, von CAMERARIO Gentiana flore luteo, von JOHANNE BAUHINO Gentiana vulgaris, major, Ellebori albi folio, und von CASPARO BAUHINO und TOURNEFORT Gentiana, major, lutea. Sonst aber hat die Wurtzel noch allerhand andere, zum Theil gantz fremd klingende, zum Theil aber auch wegen ihrer Bitterkeit und Würckung herkommende Nahmens: Von den fremdklingenden sind es etwa diese: Alcitis, Chironia vel Chironium, Cicendia, Ciminalis und dergleichen. Wegen der Bitterkeit und Würckung aber wird sie genannt CENTAURIUM AMARUM Parac. auch Centaurea Radix, item ALOE GALLICA und KINKINA EUROPÆ. Im Deutschen heist man sie insgemein Entzian, oder Entzian-Wurtzel, auch wohl Bitter-Wurtz, Creutz-Wurtz, grosse Entzian, rothe oder gelbe Entzian, Berg-Entzian. In Hamburg geben sie manchen Dingen gar eigene, wunderliche Nahmens; So wie sie den Ehrenpreiß sta up en ga weg heissen, so nennen sie den Entzian Sta up unde ga hin nennen.

§. 4.

Wo die Gentiana wächset und wie sie beschaffen.

In unsern Gegenden wächset keine von selbsten, man müste denn etwas weniges zur Rarität in Gärten mit grosser Pflege und Wartung haben; Gestalten es eine bergichte, dabey feuchte Ge-

Gegend haben will. Die meiste wächset in der Schweitz, Ungarn, Tyrol, Oesterreich, Italien, Franckreich, absonderlich in Bourgogne um der Gegend Chabli, mit einem Worte in bergichten Ländern und etwas feuchten Situationen. Man kan sich die gantze Pflantze am besten aus dem Kupffer des DODONÆI vorstellen, als welcher die ähnlichste Abbildung hat. Die Blätter haben eine grosse Gleichheit mit den Foliis ELLEBORI ALBI, dahero JOHANNES BAUHINUS auch den Beynahmen davon genommen; Sie haben auch eine Gleichheit mit den Foliis PLANTAGINIS; Nur möchte man etwa noch diesen kleinen Unterscheid bemercken, daß sie gemeiniglich etwas kleiner, wie Folia Ellebori, indessen doch aber auch weit grösser, als Folia Plantaginis sind. Und kan man sich aus den Blättern davon eine Idée formiren: Die Pflantze hat Florem monopetalum campaniformem vel patentem vel tubulatum & multifidum; Gehöret also in TOURNEFORTS erste Classe. Sie blühet im Junio, hat im Augusto Saamen, und rathen die meisten Bücher-Schreiber an, daß man die Wurtzel im September ausgraben soll; Allein ich bleibe bey allen Wurtzeln graben und Sammlungen vor den Frühling portiret, da nehmlich die Pflantze gleichsam von neuen belebet, dagegen sie im Herbste gleichsam abgemattet und entkräfftet oder halb abgestorben, auch alles lebhaffte aus der Wurtzel heraus und über sich in die andere Theile paßiret, daß Ueberbleibsal hingegen sich zur Ruhe oder (wenn ich so sagen darf) zum Winter-Schlaff anschicket.

§. 5.

Beschreibung der Radicis Gentianæ.

In hiesigen Gegenden kommt sie durch den Handel aufgetrucknet zum Vorschein und zwar in grossen und kleinen und mittlern Stücken, wie denn die gröste ziemlich dicke und lang ist: Je grösser sie ist, je poröser, lockerer oder schwammichter ist sie; Je dünner und jünger sie ist, je dichter ist sie. Auswendig ist die Wurtzel braun, inwendig gelbe; Sie hat inwendig einen Kern, aber keinen holtzichten, sondern eher noch mehr lockern und porösen: Sie rüchet etwas, süßlich und nicht unangenehm; Dagegen ist sie

überaus bitter vom Geschmack und gewiß **eine von den allerbittersten Wurtzeln.** Wer mittelmäßig grosse haben kan, die dabey frisch, reine und schöne gelbe von innen seyn, **der wähletdie beste.**

§. 6.

Deren Nutzen und Gebrauch.

Ihr **Nutzen und Gebrauch** ist bekannt, nehmlich daß sie zuförderst ein sicher und gutes STOMACHICUM, ALEXIPHARMACUM & ANTIFEBRILE, auch ANTIHYPOCHONDRIACUM sey. Der Titul KINKINA EUROPÆ kan dieser Wurtzel eher zur Ehren als zum Schimpff gereichen, indem sie niemahls solche Schandflecke hinter sich lassen wird, als die Kinkina Americæ so vielfältig gethan, und wird sie sich insonderheit in kalten Fiebern legitimiren. AGRICOLA hat sie zum langen Leben angerathen, wenn man alle Tage davon etwas zu sich nähme.

§. 7.

Gebrauch der Radicis Gentianæ in der Chirurgie.

In der Chirurgie brauchen sie es gemeiniglich in alten Wunden, Fisteln, auch wohl in Fontanellen entweder mit Wein infundiret zum injiciren oder aber in Substantz, bey Wunden in **gantzen Stücken** und bey Fontanellen in **gedrechselten Kugeln**, wiewohl die vernünfftige Chirurgi es mehr um des Quellens oder Extendirens thun, als deshalb, daß es daß in Wunden vorhandene Sal acre obtundiren sollte, wie die einfältige Herren vorgeben, welche sich etwas von einem in der Radice Gentianæ vorhandenen SALE ALCALI FIXO träumen lassen.

§. 8.

Unter andern redet der Herr HERMANN eintzig und allein vom SALE FIXO, welche die Wurtzel nebst der Bitterkeit in sich hätte, MONS. LEMERY bleibt bey seiner Leyer, nehmlich sie hätte viel Oel und Sal essentiale. Herr DOCTOR JUNCKER mag es wohl am redlichsten gemeynet haben, indem er saget, sie hätte Principium alcalinum, sulphureum cum intermixta mucositate; Allein die Nahmens sind nicht recht gerathen, denn wenn er gesaget: Sie bestünde von einem resinoso cum intermixta mucositate & paululum salino, so möchte ers getroffen haben. **Etwas alcalisches** werden die guten Herren in Ewigkeit von Natur nicht beweisen, ob man wohl

aus

aus allen Vegetabilibus allerdings das alcalische erkünsteln oder machen kan. Wie wollte wohl Mons. LEMERY oder ein anderer Frantzoß viel Oel demonstriren, da ein Deutscher gar keines darstellen kan oder aber aus gar grosser Quantität kaum die Spur vom Oel beweisen kan; Ein anders ist ölicht und ein anders hartzicht, auch wiederum ein anders fetticht, schmaltzicht, talckicht, Speckicht, destillable ölicht und auspreßbar-ölicht, bituminöse und dergleichen. Wenn man diese und viele tausend andere Dinge mehr, absonderlich alle Vegetabilia & Animalia in die Retorte schmeist und im offenen Feuer destilliret, so geben sie alle Oel, es sey Heu oder Stroh, Federn oder Borsten oder was er nur immer aus diesen beyden Natur-Reichen seyn mag; Aber das sind gewiß noch dumme Schöpse in der Chymie, die da glauben, daß es auch also, als ein stinckend empyrevmatisch Oleum vorhin und von Natur in der Materie gewesen. Ist von Natur ein Oel darinnen, so muß sichs entweder per expressionem oder per destillationem, oder per coctionem cum Aqua oder aufs höchste extrahendo cum Spiritu Vini rectificatissimo offenbaren und darstellen lassen. Man probire diese Wege bey dem Stroh, bey allen adstringirenden, auch süssen Vegetabilibus oder wenigstens bey solchen Dingen, die gar keinen Geruch haben, bey Federn, bey gewissen Höltzern und viel hundert Dingen mehr, so wird man sehen ob sie Oel haben; Gleichwohl findet sich allemahl ein stinckend Oel, wenn man sie destruiret oder durchs Feuer in verschlossenen Gefässen verbrennet und ruiniret, da sich diß Rußicht und rauchicht, stinckend und angebrennte Oel RESOLVENDO, nicht nur von den darinnen verborgen gewesenen partibus resinosis, oder anders, als ölicht, fettichten, sondern auch wohl von den partibus gummosis, mucilaginosis, gelatinosis und dergleichen, ich sage resolvendo und zwar Modo destructivo ereignet und präsentiret. Zu Erforschung der **wahren** Ingredientium vel partium constitutivarum bey **vegetabilischen Materien** hat diese gewaltsame Destillation und chymische Arbeit im offenen Feuer wenig oder gar keine statt, gleichwie ich solches schon offtermahls wiederholet und weitläufftig expliciret.

§. 9.

§. 9.

Proportion derer Bestand-Theile der Radicis Gentianæ.

So weit ich die Radicem Gentianæ examiniret und erforschet, so finde ich zwar, daß die gröste Quantität in PARTIBUS MUCILAGINOSIS vel GUMMOSIS bestehet, allein ich finde doch auch vors andere, daß das vornehmste, kräftigste, specifique, characteristische, eigentlich Artzneyische und allerbeste in denen PARTIBUS RESINOSIS lieget, ohngeachtet davon nicht die Helffte in der Proportion der Mixtion, vorhanden: Das bittere liegt auch hauptsächlich in gedachten resinösen Theilen. Daß das meiste von Partibus mucilaginosis bestehet, erhellet aus den Extractions-Arbeiten, denn als ich z. E. zwey Untzen gröblich zerschnitten und zerstossene Wurtzeln mit gnugsamen Wasser extrahiret, so habe ich neun Drachmas EXTRACTI AQUOSI PRIMI erhalten und vom getruckneten Ueberbleibsal, durch hinlängliche Digestion mit Spiritu Vini rectificatissimo nur einen eintzigen Scrupel vom EXTRACTO RESINOSO SECUNDO, und daß das vornehmste prärogativische, bittere und kräfftige Wesen in den PARTIBUS RESINOSIS lieget, siehet man aus der Contre-Extraction, da nicht nur von zwey Untzen Radicum Gentianæ siebentehalb Drachmas EXTRACTI RESINOSI PRIMI erhalten werden und selbige am stärckſten nach der Wurtzel schmecken, sondern man erhält auch mit Wasser noch viertehalb Drachmas Extracti GUMMOSI SECUNDI; Allein solches schmecket fast gar nicht und confirmiret handgreifflich, was ich vorhin gesaget. Denn daß das EXTRACTUM AQUOSUM PRIMUM bitter schmecket, ist natürlich, weil solches mit PARTICULIS RESINOSIS untermischet; Und wenn nicht einige partes mucilaginosæ ebenfalls bey dem Extracto resinoso primo mit immisciret wären, so würde solches noch viel penetranter und bitterer schmecken, als welches ich zur Noth alles demonstriren kan. Wenn die Radices zu erste mit einem Menstruo inflammabili enerviret und das übrige mit Wasser ausgesogen wird, so bleiben nur sechs Drachmas RESIDUI von den employirten zwey Untzen Radicum; Tractiret man aber dieses Quantum zu erste mit Wasser, so erhalte ich zwey Scrupel mehr vom RESIDUO nehmlich sieben Drachmas weniger einen Scrupel.

§. 10,

§. 10.

Spirituoese Abstractiones oder ein Spiritus Vini rectificatus nehmen nichts kräfftiges mit über, sondern bleibt in seinem esse. Das Wasser scheinet wohl etwas geändert zu seyn, jedoch nichts ölichtes oder sonderbar kräfftiges in sich zu haben, dahero um so vielweniger auf etwas substantiell ölichtes zu argwohnen stehet.

Bearbeitung der Radicis Gentianæ mit Spiritu Vini rectificato und Wasser.

§. 11.

Und so zeigt sich auch nicht das geringste von etwas offenbar salinischem Wesen, ungeachtet allerdings auch allhier, wie bey allen Vegetabilibus, einige partes salinæ involviret stecken, welche ich aber niemahls en particulier angeben kan, weil ich solche auf keine Weise separatim darstellen kan.

Von den Partibus salinis.

§. 12.

Wir lernen aus meiner Analysirung,

Verschiedene Lehren.

1) daß die beste und kräfftigste Medicamenta, woferne man anders die Wurtzel nicht an sich selbst gebrauchen will, vermittelst Spiritu Vini rectificato, modo extractionis, von dieser Wurtzel, also entweder eine dienliche Essentia oder aber ein Extractum spirituosum zu machen stehen.
2) Daß auch ein Decoctum, Infusum oder Extractum aquosum eben nicht zu verwerffen, sondern ebenfalls gar wohl Artzneyisch und zu verfertigen anzurathen, indessen keines doch bey weitem nicht so concentrirt kräfftig ist, als das andere, so mit einem Menstruo spirituoso extrahiret worden.
3) Daß das Extractum resinosum secundum zwar noch etwas kräfftiges, das Extractum aquosum secundum hingegen aber gar nichts nutzes mehr in sich hat.
4) Und letztens, daß alle Abstractiones sowohl Spiritus inflammabiles als auch Aquæ über Entzian abgezogen nichts kräfftiges in sich haben, also bey dieser Substantz übel angebracht werden.

§. 13.

Von den Præparatis Radicis Gentianæ.

Das gebräuchlichste und beste Præparatum in den Apothecken ist die ESSENTIA GENTIANÆ, deren Zubereitung ich nicht erst melden darf, weil es allen mehr als zu bekannt ist, nehmlich daß man reine und gantz kleine zerschnittene Wurtzeln mit einem saubern Spiritu Vini rectificatissimo im verschlossenen Kolben etliche Tage lang digerire, und wenn es nichts mehr extrahiren will, nach der völligen Erkaltung cum expressione colire, endlich, wenn es sich gebührend residiret, vollends filtrire und wohl verwahre. Will man das EXTRACTUM RESINOSUM haben, so darff solche Essentz nur gelinde evaporiret, der Spiritus gefangen und das rückständige zur beliebten Consistentz gebracht werden.

§. 14.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

Vor diesem verwahrte man den SUCCUM INSPISSATUM, die AQUAM DESTILLATAM, auch wohl das SAL GENTIANÆ, heute zu Tage aber wenig oder gar nicht mehr; An einigen Orten macht man auch einen Syrupum antifebrile davon. Und so kommt die Radix Gentianæ zu überaus viel andere COMPOSITIONES oder Præparata composita; Nur nach unserm Dispensatorio wenigstens zu acht und dreißigerley Medicamenta composita, und so noch zu verschiedenen andern Dingen mehr, die in solchem Buche nicht einmahl stehen. Es ist auch ein Ingrediens zum Theriac und kommt daher zu gar vielerley Dinge abermahls. Auch kommt es zu dem Englischen fameusen Stoughtons-Elixir.

Das

Das dreißigste Capitel. DE GLYCYRRHIZA, oder von dem Süßholtz.

§. 1.

Das in diesem Capitel zur Abhandlung destinirte Subjectum soll ebenfalls eine gar sehr gebräuchliche Wurtzel, die RADIX GLYCYRRHIZÆ, das insgemein betitulte Süßholtz seyn: Eine Materie die dem Ansehen und Geschmack nach, auch den Schulknaben bekannt, indessen aber, dem ungeachtet von den ältesten Medicinischen Schulmeistern selbst bis dato noch nicht so gar gründlich und mit der Erfahrung übereinkommend in allen Umständen beschrieben worden ist, so daß ichs nicht vor undienlich halte, auch hievon eine kurtze Zeit über etwas zu erwehnen.

Vorerinnerung.

§. 2.

Das lateinische Wort GLYCYRRHIZA ist componiret von zweyen Griechischen Wörtern: Von γλυκὺς dulcis und ῥίζα radix; so daß Glycyrrhiza so viel als dulcis Radix oder süsse Wurtzel bedeutet. Das aber fast mehr in Gewohnheit gerathene Liquiritia scheinet mehr corrupt oder abusivè zu seyn.

Von dem Worte Glycyrrhiza.

§. 3.

Die gantze Pflantze, davon diese Wurtzel kommet, wird von CASPARO BAUHINO und TOURNEFORT geheissen: GLYCYRRHIZA SILIQUOSA vel GERMANICA. Von JOHANNE BAUHINO Glycyrrhiza, radice repente, vulgaris, Germanica. Es ist Glycyrrhiza vulgaris DODONÆI ET CAMERARII Epitomes, Glycyrrhiza altera MATTHIOLI, Glycyrrhiza FUCHSII ET CORDI

Verschiedene Benenungen dieser Pflantze

in D. Glycyrrhiza vera, ſiliquoſa vel germanica MORISONI, ſonſt aber auch dulcis Radix TRAGI und Liquiritia BRUNFELSII, als welcher es alſo corrupt genennet hat, wiewohl die Wurtzel allein auch noch allerhand veränderte Nahmens hat; Sie wird genennet Radix ſcythica, Glyceraton, Glycyphyton, Adipſon, Silithra, Lybieſtaſon, Omoronceon & Penthaomœon, Glycyrrida, Glycoritia, Leonticon und allerhand mehr. Im **Deutſchen** aber Süßholtz, Süßwurtz, Liquiritz, Lackeritzen, Lach-Ritze, auch wohl gar Leckritzen, da ſie denn bald das Wort Holtz bald Wurtzel addiren.

§. 4.

Wo die Glycyrrhiza wächſet.

Es wächſet zwar wild, jedoch nicht überall, oder an allen Orten und in allen Ländern, gemeiniglich liebt es einen **ſandichten** Grund, und ob es ſchon hin und wieder wächſet, ſo iſt es doch bekannt, daß es zuförderſt nur in **dreyen Haupt-Gegenden** in **Europa am allermeiſten und allerhäuffigſten**, nehmlich in Deutſchland und zwar in Franckreich und Bamberg, in Spanien bey Sarragoſſa, und in Engelland bey Pontefract in Yorkshire, ſonſten aber freylich noch in andern Gegenden mehr, ſo wohl in Spanien als Engelland, deßgleichen auch in Franckreich und Italien, ferner bey Fullack in Kärndten, in Sicilien und ſonſt noch weiter auf den Canariſchen Inſuln und auſſerhalb Europä, in Aſien, Griechenland und ſelbſt einiges in America gewonnen oder gezeuget wird.

§. 5.

Beſchreibung dieſes Gewächſes.

Wie das Gewächſe an Blättern, Stengeln, Blumen und Früchten **ausſiehet**, kan man ſich beſſer aus einem Exemplar, auch den Kupfferſtichen vorſtellen und imprimiren, als ichs etwa beſchreiben möchte. Bey friſchem Zuſtande ſind die **Blätter** grüne, gläntzend und etwas klebricht. Es pflegt zwar im Julio zu blühen, hat Florem papilionaceum und bekommt hernach eine Siliquam, darinnen Nieren-formichter Saamen vorhanden, ſo daß die Pflantze deßhalb in TOURNEFORTS 10 Claſſe zu rangiren; Allein es dienet zu wiſſen, daß es nicht zu allen Zeiten und an allen Orten blühen will, wie es denn in Engelland gar ſelten blü-

blühend gesehen wird, so gar, daß es viele vor ein Gewächse halten, das nimmer blühet. Die Wurtzeln lauffen ziemlich unter der Erden fort, werden etliche Ellen lang und pflegen hin und wieder leichte wieder auszuschlagen, also an einem solchen Orte, da das Terrain nur einiger massen favorable ist, sich auch leichte zu vermehren und zu wuchern. Man pflegt die stärckesten etwa im dritten oder vierten Jahre des Wachsthums zum Verkauff und Gebrauch heraus zu nehmen, auch des Frühlings gerne die Verpflantzung anzustellen.

§. 6.

Von der Radice Glycyrrhizæ.

Sie ist, wie sie versandt wird, im Handel und Gebrauch vorkommt, nicht nur ziemlich lang, sondern auch von der Dicke eines Fingers oder Daumens, also von Daumens Dicke bis zur Dicke des kleinen Fingers, auswendig braun, und inwendig gelbe, süsse vom Geschmack und auch geil-süßlich von Geruch.

§. 7.

Von der Bitterkeit, welche sich bey dem süßlichen Geschmack findet

Bey dem süßlichen Geschmack findet sich auch eine kleine Bitterkeit mit unter, die einige nur der äussern braunen Schale attribuiren wollen; Allein es ist solche Amaritudo gantz gewiß auch in dem innern oder in der gelben Wurtzel selbst, dahero das deßhalb angerathene oder unternommene Abschälen vergeblich, sondern es mag das Schälen, etwa nur dazu dienen, wenn man ein lichteres Pulver oder eine hellere Tinctur von der Wurtzel haben wollte.

§. 8.

Von der Verwahrung der frischen Wurtzeln.

Einige pflegen die frische Wurtzeln im Keller zu verwahren und in frischen Sand zu scharren, oder wenigstens an feuchte Oerter zu legen; Allein das beste ist, man truckne sie gleich, dazu recht wohl, wie sie denn sonsten gar leichte dumpicht, schimmlicht oder gar stockend wird und in der Geschwindigkeit eine Wurtzel die andere inficiret, absonderlich wenn sie frisch in Bünden verscharret oder an feuchte Oerter hingeleget wird. An statt, daß sie inwendig schöne gelbe soll aussehen und süßlich riechen, so siehet eine verstockte oder dumpicht gewordene grau, braun, auch auf

die letzte gantz schwartz aus, die alsdenn von einem jeden als **verdorben** soll consideriret also von niemanden gebrauchet werden.

§. 9.

Vorzug des Spanischen Süßholtzes.

Der ehemahlige gelehrte Herr Doctor WEDEL hat Fränckische und Spanische Wurtzeln, die **Quere und die Länge durchschnitten**, sie vor das Microscopium gekriegt, auch alles in Kupffer stechen lassen und so auch ein langes und breites davon her raisonniret, endlich auch daher den Schluß gemacht, daß die Spanische deßhalb besser als die Fränckische sey, weil sie **weit grössere Canäle**, als die Franckische habe; Allein dergleichen Brillen-Argumenta wollen nicht viel sagen, zu reellen Ingredientien, Bestand-Theilen und was die Mixtion einer Sache an sich selbst betrifft, da kan mans mit dem blossen Ansehen, mit mechanisch-geometrisch und hydraulischen Instrumentis oder Theorien nicht ergründen, sondern alle diese, an sich löbliche und schöne Dinge gehen nur bloß aufs äusserliche, **aufs sichtbare und fühlbare**, hilfft aber niemahls zur Hauptsache. Eben gedachter Herr Doctor WEDEL sagt auch, die Glycyrrhiza participire oder wäre von einer TEMPERIE CALIDA; Als ich nun weiter nach dem Grunde oder der Ursache solches seines Judicirens suchte, so fand ich endlich, daß ers deßhalb dafür declariret, weil die Wurtzel Schwefel-gelbe aussiehet, welches ja wiederum recht lächerlich heraus kommt, massen diß nimmermehr zum Schluß zu machen, auch durchaus nicht allezeit zutrifft, daß alles, was gelbe aussiehet, auch von hitziger Art oder Krafft seyn muß. Indessen ist diß ja nichts neues, daß in Spanien oder andern heissen Ländern diß oder jene Vegetabile weit **kräfftiger** wächset, als in dem weit kühlern Deutschland. Wir wollen es glauben und ist es auch biß dato angenommen worden, als wäre das Spanische Süßholtz besser, denn das Bambergische oder Fränckische; Alleine ich sollte eher dafür halten, daß das **wärmere** CLIMA mehr, als die Canäle in der Wurtzel, zu solchem Vorzuge contribuirte: Doch lasse ich in solchen Dingen gerne einem jeden seinen Willen und eigenen Glauben, wie mir es denn auch nichts schaden kan, wenn es von den Canälchens in der That herkäme; Allein

lein so müsten viele andere in Spanien wachsende herrliche Früchte, Citronen, Orangen, Oliven, Wein-Trauben und vieles mehr, so da wild, und in Deutschland gar nicht wächset, auch von den Canälchens her geurtheilet werden, welches jedoch biß dato niemand statuiret hat. Und ist es mercklich, daß die Frantzosen selbst die Spanische GLYCYRHIZAM der ihrigen, oder die in Franckreich wächset, vorziehen.

§. 10.

Meynung, was die Süßigkeit des Süßholtzes vor andern süssen Dingen voraus hätte.

Von der Süßigkeit unserer Wurtzel wollen viele behaupten, daß sie diß vor andern süssen Dingen voraus hätte, daß sie nicht leichte fermentire oder FERMENTATION causire, dahero selbige solche Personen eher und viel besser vertragen könnten, denen der Zucker, der Honig, oder andere süßgährende Sachen nicht bekommen wollten; Allein es haben gleichwohl schon verschiedene Personen die Proben gemacht, daß das Süßholtz ebenfalls fermentire, spirituöses Getrăncke und selbst starcken Brandwein liefere. Der bekannte Englische Botanicus RAJUS saget: Man könne mit Süßholtz und nur etwas Zimmet hinzu gethan per Fermentationem einen solchen Tranck machen, der so starck, als das Bier, berauschete. Nun möchte hiebey noch jemand etwas einzuwenden haben, wegen des Zusatzes vom Zimmet und sagen, daß allhier mehr die berauschende Krafft vom Zimmet und dessen exaltirtem Oele, als dem Süßholtze, käme; Darauf dann dienen kan das Experiment, so Herr Doctor JOHANN CHRISTOPH GOETZ gemachet, als welcher die Radices Glycyrrhizæ, ohne Zimmet oder irgends anderm Zusatze, vermittelst warmen Wasser und nur etwas Fermenti gegohren, das Fermentatum alsdenn destilliret, das Destillatum rectificiret und einen vollkommenen Brandwein oder SPIRITUM INFLAMMABILEM davon erhalten.

§. 11.

Von den Bestand-Theilen des Süßholtzes.

Wegen dieser Wurtzel Bestand-Theile oder physicalisch-innersten MIXTION bleibt Monsieur LEMERY bey seinem allgemeinen Gange, daß sie viel Oel und SAL ESSENTIALE hätte; Ich bleibe aber dagegen auch allhier beständig dabey, daß er dergleichen absolute

solute nicht beweisen oder ohne Destruction, einiges Oel, geschweige viel Oel separatim darstellen kan; Denn daß etwas salinisches und so auch inflammabilisches darinnen vorhanden, wird freylich wohl niemand in Abrede seyn, sonst könnte es weder süß schmecken, noch viel weniger einen Spiritum ardentem geben, aber deßwegen sind eben nicht allezeit ölichte, als fett-ölichte und mit Wasser destillable oder exprimable, geschweige viel ölichte Theile zugegen, als welche Art Subjecta, die offenbar viel Oel besitzen, schnur stracks incapables zur spirituösen Fermentation oder Darstellung eines Spiritus inflammabilis sind und an sich selbst die Possibilitæt contradiciren. Und so liefern andern Theils auch diejenige Subjecta, die mit vielem separablen Sale essentiali begabet, keinen Spiritum ardentem. Es können aber hinwiederum solche vegetabilische Säffte und Saamen gar wohl diesen Spiritum, durch vorhergegangene Fermentation liefern, welche nur mit wenigem Sale acido und inflammabilischen Ingrediente versehen, wie vor allen andern die Semina cerealia, oder Wein und andere süsse Früchte solches behaupten, dergestalt, daß insonderheit das Wörtchen viel gar sehr zu distinguiren stehet, und das Gegentheil um so viel leichter allhier, bey der Wurtzel Quæstionis, von selbst erhellet, weil man, weder Expressione, noch Destillatione abstractiva, das offenbare viele Oel, oder extrahendo & elixando das viele Sal essentiale demonstriren, noch auf einige Weise abscheiden und erhalten kan. Des Herrn Doctoris und Professoris JUNCKERS Declaration findet noch eher Platz, als welcher saget, daß die Wurtzel von larga quantitate Mucilaginis oder larga Mucilagine (wie seine Expression ist) cum Portione molecularum salinarum acidiuscularum bestehe, wiewohlen er wiederum einiger massen darinnen pecciret, daß er von gar nichts inflammabilisches erwehnet, welches doch, besagter massen, offenbar zu schliessen und auch in der That zugegen ist.

§. 12.

Basis aller süßschmeckenden Dinge im Regno vegetabili.

Nach meiner Experience, denen mit unserm Subjecto angestellten Experimentis und auch andern Erfahrungs-Gründen und Erweißlichkeiten weiß ich 1) über-

1) überhaupt, daß bey allen süß-schmeckenden Dingen in Regno vegetabili, solcher Süßigkeit halber, allemahl einige PARTES RESINOSÆ & ACIDO-SALINÆ die Basis sind, oder daß die süsse Sachen vors erste diese beyde Stücke zum Voraus haben.

2) Daß sie beyde in intimer Union stehen, dahero, von Seiten der salinischen Theile, gar leichte vom MENSTRUO AQUOSO können ingress leiden und endlich vermittelst einem Stimulo fermentescente auch in einen ferner weiten MOTUM FERMENTATIVUM & RESOLUTORIUM gerathen, bey welcher Fermentation so dann die gröbere Partes resinosæ, salinæ, mucilaginosæ & terreæ allerdings abgestossen, die respective subtilere in superficiem, und die weit gröbere und schwerere zu Boden geschicket würden, und endlich

3) daß sich alles dieses nicht nur bey der Glycyrrhiza, sondern auch bey allen, zur Fermentationem vinosam, cerevisariam, spirituosam & acetosam geneigten, Materien, Saamen und Säfften, selbst bey dem Zucker und Honig also in der That zuträget, ohne daß irgends jemand, der es anders gründlich einsehe, hierwieder etwas einzuwenden ausfinden könnte.

§. 13.

In welchen Theilen des Süßholtzes alle Süßigkeit vorhanden.

Um uns hierbey nicht länger unnöthig aufzuhalten, so muß ich sagen, daß alle Süßigkeit auch bey unserer Wurtzel offenbar in denen Partibus resinosis oder solchen, die der Spiritus Vini rectificatus extrahiret, und doch auch nicht viel über den Helm führet, vorhanden, jedoch, daß diese Theile eben nicht die gröste Quantität, in der Proportion der Mixtion, ausmachen, sondern ziemlich, und zwar auf eine zarte Weise, dispersiret liegen, dahero auch die geringste Particulam Radicis süß-schmeckende machen. Wenn ich zwey Untzen Ex. Gr. von getruckneten und zerschnittenen Wurtzeln mit gnugsamen Spiritu Vini rectificatissimo völlig extrahiret, so habe ich nicht mehr als fünff Drachmas EXTRACTI RESINOSI PRIMI, und nechst dem von denen wieder getruckneten Wurtzeln viertehalb

Drachmas EXTRACTI MUCILAGINOSI SECUNDI, endlich achtehalb Drachmas **Ueberbleibsal** oder enervirte Wurtzeln erhalten. Solch EXTRACTUM PRIMUM RESINOSUM schmeckt am **süssesten und stärckesten** vor allen andern, das AQUOSUM SECUNDUM dagegen **weit weniger.** Und obgleich das EXTRACTUM AQUOSUM PRIMUM ebenfalls süß gnug schmecket, so ist es doch vors erste noch lange nicht so süß, als das Spirituosum primum, und vors andere muß abermahls considerirt werden, daß wegen gedachter **zarten Immiscirung** derer PARTIUM RESINOSARUM die Süßigkeit immer davon abstammet oder den Ursprung hat, gleichwie ich solches auf Verlangen noch besser erweisen kan. Daß aber der **gröste Theil** derer Bestand-Theile sich vermittelst eines Menstrui aquosi abscheiden läst, ist daraus abermahls zu ersehen, wenn man ebenfalls zwey Untzen egalgetrucknet und zerschnittener Wurtzeln, statt mit Spiritu Vini, mit destillirten **gemeinen Wasser** behörig ausziehet, da habe ich neun Drachmas, also fast noch einmahl so viel EXTRACTI MUCILAGINOSI PRIMI, als resinosi primi, hingegen von dem getruckneten Ueberbleibsal, **vermittelst** SPIRITU VINI, nur eine halbe Drachmam EXTRACTI RESINOSI SECUNDI, auch nur zuletzt siebentehalb Drachmas, also eine gantze Drachmam weniger, RESIDUI erhalten. In den sämtlichen DESTILLATIS seu ABSTRACTIS, tam spirituosis quam aquosis, liegt **nichts kräfftiges** oder der Rede werth seyendes.

§. 14.

Nützliche Lehren.

Wir formiren uns indessen aus allen diesen Arbeiten abermahls folgende summarische und **nützliche Lehren:**

1) Daß, da in denen Partibus resinosis das **vornehmst-kräfftigste** vorhanden, solche Wurtzel gantz füglich mit Menstruis spirituosis zu **tractiren**, folglich zu ESSENTIAS oder EXTRACTA SPIRITUOSA anzuwenden stehet.

2) Daß indessen dem ungeachtet, weilen solche von zarter Textur, dabey mit denen andern höchst intim vereiniget stehen, die Extractiones aquosæ auch nicht zu verwerffen, ja fast mehr anzurathen stehen, aus Ursachen, weilen die Menstrua aquosa grossen Theils mehr extrahiren, und dann endlich die damit umgebene Partes mucila-

cilaginosæ in gewissen Fällen ebenauch nicht undienlich fallen werden, überhaupt aber, weilen die EXTRACTA AQUOSA, darinnen die kräfftig resinosæ auf solche Weise untergemischet, allen unsern animalischen Säfften weit communicabler und distribuabler sind, also weit freundlicher und durchgänglicher, als die pure resinosæ, würcken können, ohne zu gedencken, wie sie angenehmer **auf die Lunge**, als dazu doch meistens die Præparata hujus Radicis adhibiret zu werden pflegen, möchten operiren können: Wir können demnach mit gutem Fug kräfftige INFUSA, DECOCTA & EXTRACTA AQUOSA hievon bereiten, es sey nun mit Wasser oder dünnen Bier, alleine, oder auch mit andern geschickten Speciebus.

3) Lernen wir, daß diese Wurtzel bey **keine Destillationes** zu nehmen tauglich oder **dienlich**, weilen die davon abstrahirte Liquores, weder spirituosa noch aquosa, **etwas kräfftiges** mit übergeführet haben.

4) Und so sind wir auch **weder offenbar ölichter noch salinischer** Theile gewahr worden, folglich sind wir, um so viel mehr überzeuget, daß in einem fermentirtem Liquore cerevisiario vel spirituoso nur solche Theile, MODO RESOLUTIONIS, und nicht Dissolutionis vel Segregationis davon abgekommen, und zuförderst die, alsdenn ölicht-heissende nur **aus der** RESOLUTIONE PARTIUM RESINOSARUM & quidem subtilissimarum ihre Abkunfft haben, gleichwie man dergleichen aus allen puren Resinis abscheiden oder erweisen kan.

§. 15.

Gebrauch und Nutzen der Radicis Glycyrhyzæ.

Was den **Gebrauch und Nutzen** der Radicis Glycyrhizæ anbetrifft, so ist derselbe bekannt gnug, so gar dem gemeinen Manne, daß es ein vortreflich Mittel in allen **Brust- und Lungen-**Kranckheiten, in Husten, Heischerkeit, Engbrüstigkeit, selbst Schwindsüchtigem Zustande dienlich, lindernd, lösend, heilend und stillend sey. Mehr erwehnter Herr Doctor WEDEL spricht an einem Orte: Glycyrrhiza in Pectoris affectibus omnem implet paginam, nullus enim fere occurrit medii Ventris morbus, cui Glycyrrhi-

cyrrhiza non resistat: Welches gewiß viel gesaget heisset; In Engelland wird die Glycyrrhiza oder deren Præparata fast zu allen Kranckheiten gebrauchet: Ich will es indessen allen aufmercksamen Practicis überlassen, ob solches allemahl eintrifft. Daß es eine gute Wurtzel ist, kan nicht abgestritten werden, sie hat ihren offenbaren Nutzen; Daß sie aber so gar sonderbare Dinge thun, an und vor sich alleine alle Brust-Kranckheiten nach Wunsch und Verlangen genesen solle, möchte nun eben wohl so nicht durch die Erfahrung können erwiesen oder von rechtschaffenen Practicis bejahet werden. Indessen will ich diese Untersuchung, wie gesagt, andern Herrn überlassen und nur von der Art des Anwendens noch etwas gedencken.

§. 16.

Auf wie vielerley Art die Radix Glycyrrhizæ gebrauchet wird.

Es wird die Wurtzel,

1) entweder so an sich selbst
2) oder aber deren Safft oder viel mehr das Extractum aquosum separiret
3) oder beyderley zu andere vielerley Compositiones & Præparata gebrauchet, da sie entweder zu Extractiones oder blosse Mixtiones hinzu kommen.

§. 17.

Gebrauch des Süßholtzes an sich selbst.

An sich selbst wird daß Süßholtz gebraucht

a) entweder in gantzen Stücken
b) oder in Forma Pulveris,
   a) in gantzen Stücken braucht man es auch wohl
      aa) so wie es die Natur liefert
      bb) oder aber von der äussern braunen Schale abgeschälet, da die Menschen solches gemeiniglich nur zu käuen pflegen, wiewohl einige das geschälete auch den kleinen Kindern, bey dem Zähne-kriegen, zum beissen und saugen in den Mund geben.
   b) In Forma Pulveris wird sowohl die ungeschälete, als geschälete Wurtzel, jedoch jene mehr zu äusserliche und zwar gemeiniglich erysipelatische Medicamenta, und das von geschä-

schäleten Wurtzeln gemachte Pulver mehr zu allerhand innerliche Artzneyen, zu die so genannte Liquiritiam coctam vel tornatam, citrinam & candidam, zu Bacillos pectorales, zu Pulveres compositos, Pilulas und allerhand Zeug mehr employiret. Einige Bier-Schencken haben eine gewisse Composition die sie die Bier Cur nennen und darunter auch Pulvis Liquiritiæ kommt, sie vermischen solch Pulver mit Kreide, gemahlen Maltz und etwas Pottasche und gebrauchen diese Melange bey angehend-saurem Bier, um es wieder wohlschmeckend zu machen. Ein gewisser Freund mischet pulverem Radicis Glycyrrhizæ & Ossis Sepiæ unter einander und gebrauchet es, als ein Specificum, wieder das Soodbrennen; Anderer Dinge zu geschweigen.

§. 18.

Von dem Extracto aquoso.

Das Extractum aquosum oder der Safft von solcher Wurtzel wird auf verschiedene Manier angebracht und gebraucht;

1) Entweder wenn die Wurtzel infundiret oder
2) gekochet, also das Infusum oder Decoctum Glycyrrhizæ genutzet, oder solche liquide Extractiones
3) wieder vom Wasser befreyet und zur Extract-Consistentz gebracht werden, darauf denn
4) selbst solch Extractum oder sogenannter Succus Glycyrrhizæ wiederum auf allerhand Art employiret wird,
   a) bald in forma pulveris,
   b) bald in forma Extracti,
   c) bald auch in forma Solutionis & Extractionis.

§. 19.

Von dem Infuso und Decocto.

Als Infusum und Decoctum wird es in Holland beym Caffe, als ein potulentum und zwar statt Zuckers gebraucht, als Medicamentum kommen die Radices Glycyrrhizæ, in solcher Absicht zu simplen Syrupum de Glycyrrhiza, zu allerhand andere Syrupos pectorales compositos, zu dasjenige Præparatum, so man hier zu Lande Reglisse nennet, zu allerhand Decocta auch wohl Garga-

rismata und so weiter. Bey **Verfertigung** der DECOCTORUM rathen viele an, daß man die Glycyrrhizam **nicht vom Anfang** an, sondern **nur erst zu letzte** dazu thun soll, indem das Decoctum sonst zu **mucilaginöse**, zähe und **schleimicht** würde, wenn die Wurtzel, von Anfang an, mit gekochet worden.

§. 20.

Verschiedene Arten der Präparation des Extracti aquosi.

So ferne aber der Safft zur EXTRACT-CONSISTENTZ soll kommen und man also das Extractum aquosum von der Wurtzel gebrauchen will, so kan es auf **verschiedene Weise** geschehen, wie dann diß eine gewisse Sache ist, daß der sogenannte SUCCUS GLYCYRRHIZÆ simplement **kein** Succus weder ein von selbst herausgequollener, noch ausgeprester, Succus ist, sondern es ist ein ordentlich von der Wurtzel mit Wasser ausgekochtes und **inspissirtes** EXTRACTUM, welches ich im dritten Theile des ersten Bandes unter die Extracta INNOMINATA, unter solche die in der That Extracta sind, im gemeinen Gebrauch aber nicht also genennet werden, rangiret habe.

1) **Das beste und schöneste** EXTRACTUM AQUOSUM als schlechterdings aquosum, oder der **herlichste** SUCCUS GLYCYRRHIZÆ würde wohl gemachet werden können, wenn man **geschälete** Wurtzeln warm infundirete und **bloß digerirete**, das Infusum colatum endlich evaporirte und im Balneo Mariæ inspissirete.

2) Das diesem folgende kan verfertiget werden, wenn mit ungeschäleten Wurtzeln also procediret wird.

3) Ein schon etwas geringers würde werden, wenn man die geschälete Wurtzeln einigermassen kochete und das erste Decoctum zur Extract-Consistentz brächte.

4) Und so nach Proportion wieder etwas schlechter, wenn es auf diese Weise von ungeschäleten Wurtzeln geschiehet.

5) Noch schlechter wird es, wenn es **etliche mahle**, also gäntzlich ausgekochet wird.

Wobey ich aber doch auch dieses erinnern muß, daß diese **letztere** EXTRACTA in so ferne man **zugleich auf die** PARTES RESINOSAS mit reflectiret, eher **die kräfftigste** und besser als die erste, diese erste

aber

aber nur die subtilest reineste pure EXTRACTA AQUOSA vel MUCILAGINOSA sind. Was nun ein jeder vor eine Absicht hat, darnach kan man auch einen oder andern Modum wählen.

§. 21.

Von dem Succo Liquiritiæ.

Dasjenige Extractum, was man im Commercio a l'ordinair unter dem Nahmen vom SUCCO LIQUIRITIÆ hat, ist wohl das allerschlechteste, wiewohl der so genannte Succus Glycyrrhizæ Hispanicus noch einiger massen reiner und vorzüglicher ist, als der Bambergische oder vielleicht auch anderwärts fabricirte SUCCUS LIQUIRITIÆ TROCHISCATUS. Im Deutschen wird er Liquiritzien-Safft, Süßholtz-Safft, Lackeritzen-Safft, auch wohl Lucretien-Safft, der Spanische mit dem Beynahmen von Spanisch, und der Bambergische an einigen Orten schlechthin Lackeritzen oder Lucretien-Safft, an einigen Orten Lackerizen-Kuchen und an einigen Orten gar Bären-Dreck f. v. geheissen.

§. 22.

Wie der beste Succus Liquiritiæ beschaffen seyn soll.

Der beste SUCCUS GLYCYRRHIZÆ HISPANICUS (der gemeiniglich mit vielen Lorbeer-Blättern umgeben ist) soll inwendig schöne schwartz gläntzend, leicht-brüchicht und ziemlich angenehm vom Geschmack seyn; Dagegen derjenige nichts nutze ist, welcher Sandicht, weichlicht, röthlicht, sehr feste und zähe, oder gar angebrannt ist. Auch muß sich ein aufrichtiger Succus wiederum, wenn nicht gäntzlich, jedoch nur auf ein gar weniges überbleibendes, im Wasser, völlig solviren lassen.

§. 23.

Succus Liquiritiæ trochiscatus.

Daß der Bambergische oder in Teutschland gemachte und in grosse TROCHISCOS formirete so genannte Succus Liquiritiæ wohl der allerheßlichste und gemeiniglich unreineste dazu a dessein mit einem oder anderm Zusatze verfälschte ist, wird wohl niemand leugnen. Eines Theils redet oder verräthet er sich von selbsten

1) weilen er sich niemahls wieder gäntzlich im Wasser solviren läst, sondern allerhand fremde Unreinigkeiten zurücke lässet.
2) Weilen er in so gar wohlfeilem Preise zu haben ist, so daß die

die Proportion von dem Preise der Wurtzeln und von dem Preise des davon mit Feuer-Geräthschaften, Stemplung, Mühe und Zeit gemachten Extracti gleich als unmöglich scheinend oder sehr inegal und irraisonnable ist, ja vor unmöglich aufrichtigen Safft, auch nur um solcher Wohlfeiligkeit, sich selbsten erkläret.

Andern Theils weiß man auch gewiß, daß sie bey solche Trochiscos pflegen ein gut Theil **Pflaumenmuß, Mehl** und dergleichen bey zu mischen, wie denn das **überbleibende**, nach einer spirituösen Extraction, sich gar sehr manifestiret, und denn auch die **sämtliche** RESIDUA, wenn ich solche Trochiscos mit beyderley Menstruis bedächtlich extrahiret, den Betrug und die Beymischung fremder Dinge deutlich confirmiren.

§. 24.

Dessen Bearbeitung.

Ein gewisser Author schreibt zwar, daß wenn man eine Untze **Bambergischen Liqueritzen-Safft** von neuem solvirete, so würde man **kaum zwey Drachmas** reines Succi oder Extracti erhalten; Allein so gar schlimm habe ichs doch nicht befunden, sondern es haben sich von einer Untze Kuchen **sieben Drachmas einen Scrupel** solviren lassen und nur **zwey Scrupel** REMANENTIS gezeiget; Jedoch will ich nicht versichern, daß diese sieben Drachmå einen Scrupel **aufrichtig** oder ein Extractum Liquiritiæ gewesen, massen das Rob Prunorum sich ebenfalls mit drunter auflösen, auch vom beygemischten Mehl gantz füglich etwas mit dabey seyn kan.

§. 25.

Bearbeitung des Süßholtzes.

Ich kan auch nicht diß approbiren, was vorerwehnter **Herr Götz** meldet, nehmlich **daß ein Pfund Wurtzel nur zwey Untzen bis drey Untzen** EXTRACTI **liefere**, sondern ich wiederhole meine vorige Erklärung, laut welcher ich **von einem Pfunde** neun Untzen bekommen. Nun weiß ich gar wohl, daß man es, bey der ordinairen Extrahirung, zu Verfertigung des so genannten Succi Liquiritiæ, eben nicht so genau nimmt oder die Extraction, so weit, als ich gethan, poussiren wird, es kan aber indessen doch die Difference nicht so gar groß seyn.

§. 26.

§. 26.

Bearbeitung des Spanischen und Bambergischen Succi Liquiritiæ.

Vom kauffbaren Succo Liquiritiæ noch etwas zu erwehnen, so habe ich so wohl den Spanischen als Bambergischen EXTRAHENDO & ABSTRAHENDO examiniret und befunden, daß eine Untze vom Succo Hispanico sieben Drachmas zwey Scrupel Extracti AQUOSI PRIMI und nur einen Scrupel Residui, die dem Spiritui Vini gar nichts mehr ausliefern will, gegeben, folglich der gantze Succus sich bey nahe völlig im Wasser wieder aufgelöset hat. Vermittelst ersterer Ausziehung mit Spiritu Vini rectificatissimo habe ich von einer Untze solches Safftes eine halbe Untze zwey Scrupel EXTRACTI RESINOSI PRIMI, hernach noch drey Drachmas EXTRACTI AQUOSI SECUNDI, indessen ebenfalls nur einen Scrupel Ueberbleibsal bekommen.

§. 27.

Bearbeitung des Bambergischen Succi Liquiritiæ trochiscati.

Der Bambergische SUCCUS TROCHISCATUS, den die Thüringer zu verkauffen pflegen, hat gegeben sieben Drachmas einen Scrupel Extracti aquosi primi, und zwey Scrupel Residui, nehmlich eine Untze Succi. Bey der Contre-Extraction hat eine Untze gegeben drey Drachmas weniger einen halben Scrupel Extracti RESINOSI PRIMI, hernach mit Wasser von dem getruckneten Remanente viertehalb Drachmas Extracti AQUOSI SECUNDI und fünf Scrupel unausziehbar Ueberbleibsal. Man sieht auch aus diesen Tractirungen die Bekräfftigung meiner vorigen Declaration, daß das vornehmst und süßschmeckende in den PARTIBUS RESINOSIS lieget, indem allhier das Extractum AQUOSUM SECUNDUM fast nach nichts schmecket. Und so haben auch die Abstractiones nichts zu bedeuten.

§. 28.

Welcher Succus Glycyrrhizæ zur artzneyischen Bearbeitung zu erwehlen.

Am besten ist es, wer von gekaufften Succo Glycyrrhizæ etwas Artzneyisches machen will, daß er den Spanischen dazu nehme und solchen vorhero nochmahls erst, durch Solution, Colation und gelinde Evaporation, depurire. Es dienet aber auch dieses zu wissen, daß heute zu Tage nicht wenig Succus HISPANICUS in Deutschland verfertiget und mit mehr als zu vielen Lorbeer-Blättern bepacket wird.

§. 29.

Wozu Radix & Succus Liquiritiæ sonst noch gebrauchet wird.

Endlich wird die Radix Liquiritiæ (wie man sie a l'ordinair zu nennen pfleget) und so auch der Succus selbst, zu allerhand andere PRÆPARATA & COMPOSITA mehr, zu Essentias & Elixiria, zu Trochiscos bechicos, albos & nigros, Friderici & aliorum, zu Trochiscos correctos & opiatos, zu Tincturam pectoralem Regis Daniæ, zu Massam anglicanam, so in den Breßlauischen Sammlugen 1717. pag. 477. beschrieben stehet, zu Ungventum de Liquiquiritia, ja bloß nach unserm Dispensatorio, zu drey und dreißigerley Compositiones & Præparata gebraucht, darunter allein eilf Syrupi und dreyerley Pulveres & Species seyn.

Das ein und dreißigste Capitel.

DE GOSSYPIO,

oder

von der Baumwolle.

§. 1.

Vorerinnerung.

Das GOSSYPIUM oder die **Baumwolle** möchte zwar einem und dem andern **vor unnöthig** zu seyn scheinen, vorgebend, daß solche weder eingenommen, noch sonsten als ein Medicamentum zu etwas gebrauchet, auch gar nichts Medicinisches von ihr präpariret würde; Allein da gleichwohl noch immer das SEMEN BOMBACIS muß aufgehoben werden, und dann auch das Gossypium selbst, wenn nicht als ein Medicamentum, wenigstens als ein medicinisch-chirurgisches Instrumentum gar öffters gebrauchet, also ebenfalls in Apothecken beständig verwahret wird, so habe ich eben vor keine Sünde zu seyn erachtet, wenn ich auch diese Materie einmahl ein wenig untersuchte und davon Part gäbe.

§. 2.

§. 2.

Die Sache selbst, die **Baumwolle**, ist wohl, dem Nahmen, Ansehen und allgemeinen Gebrauch nach, bekannt gnug, allein ihre Herkunfft und einige andere Umstånde mehr, und so auch zuförderst ihre Mixtion und Beschaffenheit wissen eben nicht alle, obgleich viele.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

§. 3.

Der Deutsche Nahmen zeiget gleich an, aus was für einem Regno diese Materie sey, nehmlich da sie **Baum-Wolle** geheissen wird, daß es auch von einem **Baume** also aus dem Regno vegetabili herkomme und das Wort **Wolle**, nur der Aehnlichkeit und Textur nach, solchem Gewåchse gegeben worden. Nichts destoweniger dienet doch auch zur Nachricht, daß deßhalb eben nicht alle vegetabilische Wolle nur **allein auf den Båumen**, vielweniger auf einerley Båumen, sondern auch **auf mehrerley Båumen, auch Stauden** und **Kråutern** wåchset, ja daß es auch, ausser den rechtmåßigen, ordinairen Baumwollen-Gewåchsen in Regno vegetabili **noch viel andere Gewåchse mehr** giebet, welche obgleich nicht völlige Baumwolle, doch allerhand ander **wollichtes** oder wie die Wolle aussehendes Wesen geben.

Von der Herkunft der Baumwolle.

§. 4.

Von der ordinairen und rechten Baumwolle hat MONSIEUR TOURNEFORT sechsserley Species von Gewåchsen, welche bald am Stengel, bald an der Blume, überhaupt aber darinnen differiren, daß dreyerley **rechte Baum-** und die andere dreyerley eigentlich nur **Kråuter-** oder **Kraut-Wolle** ist, gleichwie man sonsten auch alle **Baumwolle** und deren **Gewåchse** nur in Gossypium arboreum und in Gossypium herbaceum einzutheilen pfleget.

Verschiedene Species der Baumwolle.

§. 5.

Die **allergemeineste** und **in gröster Menge wachsende** SPECIES **ist** wohl der eigentliche Baum, der in der Botanique XYLON ARBOREUM JOHANNIS BAUHINI ET TOURNEFORTII; Von CASPARO BAUHINO Gossypium arboreum, Caule lævi und vom

Xylon arboreum.

vom PROSPERO ALPINO Gossypium arboreum Gotne M. Segiar genennet wird.

§. 6.

Xylon sive Gossypium herbaceum.

Nechst dieser ist wiederum die gemeineste und häuffigste das XYLON SIVE GOSSYPIUM HERBACEUM JOHANNIS BAUHINI ET TOURNEFORTII, welches Gossypium herbaceum, semine albo MORISONI, Gossypium frutescens, Semine albo CASPARI BAUHINI, Gossypium frutescens, annuum PARCKINSONI, Gossypium sive Xylon DODONÆI, LOBELII, GERARDI, CAMERARII, TABERNÆMONTANI, MATTHIOLI, Xylon FUCHSII ET LONICERI, auch Cottus seu Cotta & Bombax SERAPIONI ist, von den meisten Botanicis aber nur schlechthin XYLON SIVE GOSSYPIUM herbaceum genennet wird, und zum Unterscheid eher **Kraut- oder Stauden-Wolle**, als Baum-Wolle heissen möchte.

§. 7.

Verschiedene Neben-Species.

Von diesen beyderleyen Haupt-Sorten finden sich wiederum verschiedene **Neben**-SPECIES **und** VARIATIONES. Vom Gossypio ARBOREO hat man eine Speciem mit der gelben Blume, an statt daß die ordinaire, vorhin erwehnte FLORE ATRO-PURPUREO begabet ist. TOURNEFORT heist die andere Speciem Xylon arboreum, Flore flavo, und im Horto Lugdunensi Batavo wird sie genennet Gossypium arboreum, Flore flavo. Ferner ist auch ein Xylon sive Gossypium arboreum, Caule spinoso TOURNEFORTII ET CASPARI BAUHINI, welches von PONA tituliret wird Bombage Indiano und so giebt es noch andere Species mehr. Vom Gossypio HERBACEO hat man ferner Xylon Americanum, fructu oblongo, acuminato Lign. item Xylon Americanum præstantissimum, Semine virescente Lign. und ebenfalls noch andere mehr, massen selbst die Länder einige Veränderungen verursachen.

§. 8.

Von verschiedenen Wolle herfürbringenden Gewächsen.

Man hat ferner **Wolle herfürbringende Gewächse**, welche zum Theil den Nahmen vom Gossypio tragen, zum Theil aber auch nur mit einem oder andern **General-Nahmen**, absonderlich,

wenn

wenn sie von unbotanischen Reisenden beschrieben und benahmet worden, beleget, als da ist Gossypium Javanense, Foliis Salicis, da ist Vitis lanigera, Cotoneifera, Gossampinus PLINII, Arbor lanigera PISONIS & CLUSII und dergleichen viele mehr, wie ich auch selbst noch eine besondere Ost-Indische Speciem von der Frucht habe, welche mir unter dem Nahmen vom ARBORE COTTONNIFERA geschencket worden, nehmlich daß dessen Baum also hiesse, und so hat man Capoc, Matte, Capas Pussar, Watte, Capas Seizil oder Kizil, und dergleichen.

§. 9.

Verschiedene andere Gewächse die wollichte Partheyen herfürbringen.

Endlich giebt es auch **verschiedene andere Gewächse**, die **wollichte Partheyen** herfür bringen, als unter andern das Apocynum, Spartium, Aphyllum, fruticosum LOBELII, das schöne Gramen tomentosum, eine gewisse Art von Türckischen Artischocken und andere Sachen mehr, so daß man alle Fructus & Semina pappescentia, Taraxacon, Tragopogon, &c. hieher rechnen könnte. Um aber nicht allzu weitläufftig zu seyn, so will ich eintzig und allein nur bey der gemeinen Baumwolle bleiben und alles übrige verlassen, wie denn auch viele andere vegetabilische Wolle bis dato noch nicht kan gesponnen werden oder wenigstens noch nicht zum Gebrauche also, wie die ordinaire Baumwolle, gezogen wird, auch in einigen Umständen mit der gemeinen Baumwolle mercklich differiret. Es giebt z. E. in Indien ein Gewächse, dessen Wolle man nicht anders, als etwa die Pflaumen-Federn oder zarteste Duhnen gebrauchen und solche etwa in die Betten stopffen muß: Sie ist überaus leichte entzündlich und verbrennet den Augenblick mit einmahl, wenn es im geringsten Feuer fasset, ehe man zum Löschen Anstalt machen oder irgends etwas herbey bringen kan, welches alles die Baumwolle schon nicht thut.

§. 10.

Beschreibung des rechten Baumwollen-Baums.

Der rechte Baumwoll-**Baum** wächset zehen, vierzehen bis funffzehen Fuß hoch und liefert eigentlich in seiner Frucht den officinalen Saamen, SEMEN BOMBACIS oder die Baumwoll-Körner. Wie der Baum, die Blätter, Blumen und Frucht aussiehet, auch ge-

dachte Körner oder der Saamen in der Frucht situiret ist, kan man sich aus den Kupffern deutlich vorstellen, und ratione des Saamens auch aus den annoch natürlich bey einander sitzenden Körnern vollkommen sehen, massen deren gemeiniglich sieben, achte bis neune zusammen und zwar in zweyen Reihen über einander zu seyn pflegen und alsdenn mit dem wollichten Wesen überall umgeben sind, die Wolle selbst aber zuletzte mit ihrer Schale bekleidet ist.

§. 11.

Beschreibung des Gewächses von Gossypio herbaceo.

Das Gewächse vom Gossypio herbaceo aber wächset nur anderthalb bis zwey Fuß hoch: Dessen Blätter gleichen einiger massen den Brombeer-Blättern auch zum Theil den kleinen Foliis Vitis & Ficus, der Haupt-Stengel ist holtzicht wie bey Stauden-Gewächsen mit einer röthlichen Rinde bedecket, etwas rauch, mit verschiedenen Neben-Zweigen versehen, die Blume ist gelb-purpurhafft-gestreifft: Es ist Flos monopetalus, campaniformis, patens & multifidus, gehöret demnach in TOURNEFORTS **erste Classe**. Es bekommt eine **braune Frucht**, etwa einer kleinen welschen Nuß groß, welche vier auch manchmahl mehr Loculamenta hat, darinnen die wollichte Zasern und der Saame lieget: So bald die Frucht reif wird, so springt sie oberwärts von selbsten auf, zertheilet sich und die Wolle kommt zum Vorschein, wie man aus den Früchten und so auch an einem lebendigen Gewächse einige andere Theile sehen kan, allwo der Anfang von der Blume ist.

§. 12.

Von dem Wachsthum der Bamwolle.

Es wächset die Baumwolle in allen vier Theilen der Welt, nicht nur in Africa und Asia, sondern auch in America und Europa, jedoch sehr häuffig in Türckischen Ländern, in Persien, in China und Ost-Indien, in Bengala, Coromandel, in Syrien, Armenien, Egypten, Cypern, auf der Insul Creta oder Candia, Lemno, ferner in Brasilien, Nicaragua, Guatimalo, Madagascar, Smyrna, auf den Antillischen Insuln, und so auch in Sicilien, Calabrien, Spanien, auf der Insul Maltha 2c. Der Chinesische Kayser soll in der eintzigen Landschafft Nanking allein über 200000. Weber sitzen haben und von der Baumwolle jährlich 250000. Ducaten gewin-

winnen, wie er denn meistens alle bey ihm wachsende Baumwolle auch in seinem Lande **selbst verarbeiten läst**, so daß nur lauter Zeuge davon verhandelt oder ausser Landes geschicket werden; Dagegen die Türcken und Persianer aber mehr **rohe Wolle** versenden.

§. 13.

Vorzug des Gossypii herbacei.

NIEUHOFF will behaupten, **daß die Wolle vom** Gossypio arborescente lange nicht so gut falle, als die vom Gossypio herbaceo, also die letztere vorzüglicher überhaupt sey.

§. 14.

Von den Körnern.

Man säet **die Körner** in ordentlich zugerichtete Aecker, und da sie leichte angefressen werden, so sollen sie solche vorher in Lauge legen, welches zum wenigsten die Würmer abhielte. Allwo die Wolle also auch die Körner häuffig gewonnen werden, da **mästen** sie die Schweine damit, wie sie denn ohngefehr eben so wie Eicheln oder eher noch besser schmecken.

§. 15.

Deren Beschaffenheit.

Sie sind länglich rund und etwas platt, von der Grösse einer kleinen Erbse, sehen bräunlich, zum Theil auch grau, manchmahl roth-braun aus, sind süßlich vom Geschmack und haben keinen Geruch.

§. 16.

Deren Gebrauch.

Die alten Medici rechneten diesen Saamen unter die Pulmonaria und hielten dafür, daß er denen Hustenden und Asthmaticis sehr zuträglich und nützlich wäre. Auch machte man vor diesem ein Oleum expressum davon, so vor die Flecken gebraucht wurde. Hätte es aber etwas sonderbar gutes gethan, so würde man es wohl beybehalten haben; Jedoch rühmet der bekannte SIMON PAULI diß Oleum Seminis Bombacis, daß es gut in Stein-Schmertzen sey: Meines Erachtens möchte es dasselbe thun, wie etwa ein Oleum Amygdalarum, Pinearum oder Nucum avellanarum. Heute zu Tage wüste ich nicht mehr, daß die Körner zu etwas gebraucht würden, es müste denn noch zu die Trochiscos Gordonii seyn.

§. 17.

§. 17.

Flores Gossypii.

Die Flores Gossypii werden unter die Vulneraria gerechnet; Allein diß sey alles in Transitu gesagt.

§. 18

Verschiedene Nahmen der Baumwolle.

Wir wenden uns wieder zu der so genannten **Wolle** selbst, welche gar vielerley Nahmen vor sich alleine hat: Man heist sie eben so wohl Gossypium und Xylon, sonsten aber Bombax, Bombacium, Bombosum, Lana arborea, Lana Xylina, Cottoneum, Cotto, Cottum, Cotta und Cotton. Die Frantzosen nennen sie auch Cotton und so auch die Engelländer und Holländer, also auch einige davon gemachte Zeuge, von welchem Nahmen oder Worte aber hernach die Deutsche abusivè nicht allein Cattun, sondern gar Cartun gesaget und noch sagen.

§. 19.

Von dem Worte Gossypio und Xylon.

Herr Doctor CASPAR HOFFMANN, der sich sonderbare Mühe **wegen Herkunfft der Nahmen** gegeben, hat sich auch mit dem Wort Gossypio und Xylon gemartert; Wenn mans aber genau betrachtet, so wirds mit den Haaren hinzugezogen und ob denn schon die Pensées manchmahl noch so gut gerathen, so haben doch alle diese Bemühungen wenigen Nutzen. Allein es ist leider! in dem Studio medico und was dazu gehöret, dahin gediehen, daß man es lieber mit der gelehrten, als erfahrnen Welt, lieber mit Worten, Gehirn-Vorstellungen, Subtilitäten und philosophischen Possen, als reellen, nützlichen Dingen hält und damit die meiste Zeit, das meiste Geschwätz, Bücher-Schreiben und Nachsinnen zubringet, als welches in den meisten Büchern und eben bey der pur medicinisch-gelehrten Welt am Tage lieget. Ich will demnach die Liebhabers von solchen Dingen auch dahin verwiesen haben.

§. 20.

Vorzug der besten Baumwolle und deren Haupt-Arten.

Die Güte, das äusserliche Ansehen und den **Vorzug** der besten Baumwolle kan ein jeder leicht von selbst judiciren, die von allen fremden Unreinigkeiten, auch Frucht-Schalen, Septis & Seminibus best befreyete, dabey weissest und zartest von Faden oder Zäserlein ist wohl unstreitig auch die **beste und vorzüglichste**, sie mag

mag nun her seyn, wo sie will, so wohl dem Lande, als dem Gewächse nach, wiewohl sie selbige im Commercio etwa in viererley Haupt-Arten zu sortiren pflegen:

1) In **Cyperische**, welche schöne weiß, rein, zart und lang ist.
2) In **Corrosanische**, so noch zarter, feiner und länger, dabey aber gemeiniglich ziemlich knollicht ist.
3) In **Barbarische**, die zwar rein, indessen gelblich und zopfsicht.
4) und letztens in **Smirnische**, welche die allergeringste ist. Unter der **langen Wolle** halten die Kauf-Leute noch diejenige, die von Maltha und Broda kommt, für die **beste**.

Sonst haben sie im Handel auch Barbadosische, item von St. Domingo, St. Thomas, Jamaica, von **Curassan** kommende Baumwolle, auch Acresche, Natolische und allerhand Sorten von Baumwolle. Ueberhaupt nimmt man sich bey dem Einkauff, unter andern, auch dafür in acht, daß sie **nicht feuchte, faul, oder gar vermodert** oder wenigstens nicht **zum Theil verrottet und verstockt sey.** Nach Berlin kommen die schlechteste Sorten.

§. 21.

Mechanischer Gebrauch der Baumwolle.

Vom **mechanischen Gebrauch** darf ich wohl nicht erst erwehnen, weder daß solches Gewächse hauptsächlich und **fast alleine** in der Welt dazu gebrauchet wird, **noch was und wie vielerley** Sachen davon pflegen fabriciret zu werden? Jedermann weiß, daß man subtil, mittel und gröber Garn davon spinnet, nicht nur in Indien das Nesseltuch, den Cotton und viel hunderterley mit Indianischen Nahmen belegte Zeuge, sondern auch in Europa und bey uns allerhand grobe Sachen, Mützen, Strümpffe, Cannefaß, Licht- und Lampen-Dachte und wer weiß was mehr, selbst bloß damit gewebte als auch mit Linnen und andern Garn vermischte Zeuge davon machet.

§. 22.

Medicinischer Gebrauch der Baumwolle.

Einige Medici, die alle Naturalia in allerhand Facultates eingetheilet, haben die Baumwolle unter die CALEFACIENTIA gerechnet. Woferne sie es in der Intention zum Einnehmen und medici-

nischen innerlichen Würcken gethan, wenn man sie etwa in Partes minutissimas zerschnitte oder sonsten was damit künstelte, so bin ich gar nicht von ihrem Ausspruche und Sentiment. Haben sie es aber in solcher Absicht gesaget, wie ichs von der Baumwolle verstehe, so bin ich allerdings ihrer Meynung, daß es ein Calefaciens sey, nehmlich, wenn man sich brav dicke mit drey-vier-oder mehrfachen Baumwollenen Camisölern oder andern davon gemachten dicken Zeugen überflüßig anzöhe, da sollte es einen jeden freylich wohl erwärmen, ja eher schwitzend und ängstlich, als frierend und kalt machen.

§. 23.

Fortsetzung des Vorherehenden.

Es giebt auch Medici, welche die Baumwolle in Passione HYSTERICA zu brauchen anrathen: Diese thun es in der Meynung, als wenn man etwa andere animalische Wolle, Federn und dergleichen Animalia auf Kohlen wirfft, oder sie sonst anzustecken und dergleichen alsdenn sehr verdrießlich-stinckende Dinge solchen Frauens-Personen unter die Nasen zu halten pfleget, allein sie irren, massen diese vegetabilische Wolle gantz und gar nicht denselben animalisch-empyrevmatischen Gestanck von sich giebet, also dieses Anrathen eine offenbare Fallacia ist, wenn auch die thierische Wolle den Paroxysmum linderte oder gar hebete.

§. 24.

Chirurgischer Gebrauch der Baumwolle.

Ferner hat man, bey der Chirurgie, verbrannte Baumwolle zu Blutstillungen zu gebrauchen verordnet, welches ich erfahrnen Chirurgis will überlassen haben, ob sie nicht andere und bessere Mittel wissen.

§. 25.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Diß aber ist mir und vermuthlich auch sonst einen jeden gar wohl wissend, daß man durchaus kein Baumwollen Zeug, weder Baumwolle selbst, statt der Corpey, noch Cotton und dergleichen, an statt Linnen, auf offene Wunden und Schaden appliciren soll, als welches niemahls guten Effect zeiget, im übrigen aber doch sehr nachdencklich ist, daß gleichwohl diese Materie, die doch eben so gut ein Vegetabile, als das Linnen oder geschabte Linnen selbst ist, so offenbar differenten, gantz contrairen und statt egal-guten, sichtbar-schädlichen Effect erweiset.

§. 26.

§. 26.

So viel ich mich noch einiges **Gebrauches der Baumwollen bey Krancken** zu besinnen weiß, so employiret man solche nur, als ein Instrumentum, als eine Mittel-Sache, oder Hülffs-Materie, um dadurch eines oder das andere desto besser zu appliciren, aber niemahls in Absicht, als wenn die Baumwolle selbst etwas mit dabey helffen sollte: Man bedienet sich deren zum Exempel, wenn man Olea oder andere Liquida, etwa in die Ohren oder in die hole Zähne appliciren will. Item mit Ambra, auch wohl mit Zibeth in andern Absichten, und so nehet man sie auch wohl in Mützchens oder Sacculis mit Speciebus pro Cucupha, Speciebus cephalicis, stomachicis und dergleichen ein, damit selbige nicht allein mehr zur Erwärmung mit contribuiren, sondern auch solche Species besser von einander halten soll.

Eigentlicher Gebrauch der Baumwolle bey Krancken.

§. 27.

Ich will demnach bey dieser Abhandlung nur noch dieses hinzufügen, daß man wisse, obwohlen diese Substantz das äusserliche Ansehen, als pure und zwar die **allerschöneste Wolle** von der Welt habe, als weßwegen man sie auch mit solchen Nahmen beleget, daß solche, dem ungeachtet, dennoch gantz und gar **keine Wolle** in seiner natürlichen **Mixtion** sey, auch im geringsten nicht dasselbe, bey chemischer Untersuchung und Examinirung liefere, wie irgends eine andere animalische oder thierische Wolle zu liefern gewohnet und genaturet, sondern diese, wie Wolle aussehende, Haare sind nichts anders, als **allerzarteste**, von **pur vegetabilischen** Ingredientibus **bestehende** Filamenta **und** Fibrillæ oder Zäserlein: Sie differiren als Tag und Nacht, in ihrer Mixtion, mit der rechten Wolle und kommen damit, weiter nicht, als dem Ansehen und mechanischen Gebrauch nach, in Comparaison.

Was die Baumwolle in ihrer natürlichen Mixtion sey.

§. 28.

Rechte, von Thieren abkommende Wolle, liefert durch die Chymie ein gar vieles vom Sale urinoso, so wohl in truckenem, substantiellem Sale volatili, als auch im Phlegmate solvirten, so genanntem Spiritu urinoso volatili; Hingegen wenig oder nichts von

Unterscheid der Bearbeitung der Baumwolle mit anderer Wolle.

einem offenbaren SPIRITU ACIDO und SALE FIXO. Selbst das OLEUM EMPYREVMATICUM ist sehr different: Jenes ist mit urinöse-saltzichten Theilen inficiret, das von der Baumwolle eher mit sauer-saltzichten Theilen. Und so findet man bey der Baumwolle gar keine Spur von solchem urinöse-volatilisch-alcalischem Wesen, geschweige ein offenbares, also geartetes Sal volatile, ob man auch noch so viel in die Retorte würffe und auf gleiche maasse, wie die andere Wolle tractirte. Das blosse **Anzünden oder Verbrennen** auf glüenden Kohlen signalisiret, jede Espece schon, die rechte Wolle stinckt überaus heßlich, die Baumwolle gar nicht also, sondern nur rauch- und rußig-mäßig.

§. 29.

Von der Destillation der Baumwolle im offenen Feuer.

Als ich die Baumwolle im offenen **Feuer destillirte**, so habe ich von acht Untzen Wolle, viertehalb Untzen Spiritus fuliginosi acidi & oleosi und etwa fünff Drachmas OLEI FOETIDI bekommen: Das so genannte Caput mortuum liefert etwas SAL ALCALI FIXUM. Wunderlich ist es, das es so gar wenig terrestrisches hat, massen ein halb Pfund Baumwolle nur **vier Scrupel Asche** liefert, wenn man sie an offener Lufft im Tiegel verbrennet, daraus denn dennoch etwas alcalisches Saltz kan elixiviret werden; Nichts destoweniger dienen gedachte wenige und geringe erdhaffte Theile zu der Verbergung der ölichten und verursachen in der Mixtion selbst, daß **weder** SPIRITUS VINI RECTIFICATISSIMUS **noch das Wasser** der Baumwolle, **durch digeriren, kochen oder abstrahiren** etwas anhaben kan: Man erhält auf solche Weise gar nichts von dieser Substantz, sondern der Spiritus Vini rectificatus und das Wasser bleiben ungeändert.

§. 30.

Von dem Spiritu und dem Oleo Gossypii.

Ob nun der Spiritus und das Oleum GOSSYPII etwas besonders bey einem oder anderm medicinischem Gebrauch an sich haben und würcken möchte, stünde noch zu experimentiren, indem bishero dergleichen Præparata nirgends gemachet noch eingeführet, viel weniger employiret worden; Meines Erachtens möchten beyde Stücke sich wenig oder nichts anders bezeugen, als andere eingeführte

und

und usuale von vegetabilischen Dingen, auf gleiche Weise, verfertigte Spiritus & Olea wie z. E. etwa der Spiritus Ligni Sancti & Fuliginis und so auch deren Olea sind.

Das zwey und dreißigste Capitel.

DE GUMMI AMMONIACO.

§. 1.

Nachdem ich mir fürgenommen, einige sogenannte Gummi abzuhandeln, so will ich mit dem GUMMI AMMONIACO den Anfang machen. Zwar wiederhole ich zum voraus, was ich schon zu andern Zeiten gesaget, daß man leyder die wenigste, ja von den meisten Gummi, noch gar keine, recht gewisse Nachricht von ihren Gewächsen und von was Dingen sie eigentlich herstammen, hat, ungeachtet manche, viele hundert Jahre her, schon sind gebrauchet und in grosser Menge consumiret worden; Allein ich will auch diß zum Voraus melden, daß dem Medico, Chymico, Apothecker und Chirurgo eben nicht so gar groß hieran gelegen ist, ob es wohl auch nicht schadet, sondern allerdings angenehm ist, wenn man den Ursprung und natürliche Abkunfft ausführlich weiß. Es kommt indessen hauptsächlich nur darauf an, daß man die Sachen selbst recht kennet, so wie sie zur Artzney oder zur Verfertigung der Artzneyen sollen gebraucht werden, nicht nur dem Nahmen, auch nicht nur dem blossen Ansehen nach, sondern zuförderst seinem innerlichen wahren Wesen und dann der Würckung oder derer würckenden und auch unnützen Theilen nach, also mit solchen Materien recht verfahre, sie recht kenne und gebrauche, sie mögen nun herkommen, wo sie wollen, aus Africa, Asia oder America, von Kräutern, Bäumen oder Stauden.

Vorerinnerung.

§. 2.

Eben unter die noch unbekannte Dinge muß ich auch das Ge-

Von dem Gewächse, von welchen das

Gummi ammoniacum kommt.

Gewächse, von welchem das vorzunehmende Gummi ammoniacum kommt, rechnen; Was in den Büchern stehet, ist ungewisses, bloß muthmaßliches Wesen, also Kackeley: Einer heist die Pflantze Metopion, der andere Agasyllis, der dritte Cristheum, der vierte Heliustrum, ferner Asios, Altarhut, Althorcut, Altharthut, Tursis, Raxach und allerhand wunderliche Nahmen, damit man wohl die deutsche Kinder schüchtern machen sollte. Die meisten sprechen zwar, es sey eine Ferula, aber sie können sie nicht beschreiben; Einige sagen alle ausländische, starck-rüchende Gummi, nicht nur Gummi ammoniacum, sondern auch Laserpitium, Sagapenum, Bdellium, Opopanax &c. kämen von Plantis ferulaceis her, aber es ist doch immer nur blosse Muthmassung. Lächerlich ist mirs vorgekommen, als in einem Collegio de Materia medica in Paris die Benennung der Pflantze hörete und der Professor bey der Benennung sich selbsten contradicirete; Denn er sagte: Es wäre Planta quædam umbellifera, arborescens, lactescens, foliis semper virentibus, a nemine descripta. Wenn sie von niemanden beschrieben worden, wie hat er denn wissen und sagen können, daß sie also sey, solche Blumen und Blätter habe, Bäumicht und Milchicht wäre. Und so hat auch Mons. POMET ein imaginair Kupffer-Stich, welches bloß aus dem Kopff fingiret worden. Sie sind ferner darinnen streitig, daß einige sagen, es käme aus dem Trunco eines Baumes, andere es käme aus denen Radicibus der Pflantze; Und findet man die Menge und allerhand Variationes von Conjectures, aber nichts gewisses. Diß sind noch die klügeste Bursche vor allen andern, welche das Gewächse Ammoniaciferam heissen, als welches gewiß wahr seyn muß, es mag nun ein Baum, eine Staude oder ein Kraut seyn, welche Pflantze Ammoniac liefert oder herfürbringet, die kan auch, mit gutem Gewissen, im lateinischen Ammoniacifera genennet werden und kommen diese Herrn mit solchen Tituls am geschwindesten davon; Aber an sich ist es eine schlechte Klugheit, sie könnten lieber damit auch zu Hause bleiben, weilen man solche Tituls ohnedem schon vorher weiß, oder daß sich so viel von selbst verstehet, wann sie weiter nichts benachrichtigen können. Es wird

auch

auch gesagt: Daß es in Mauritanien und Abyssinien häuffig wüchse. Ich sage RATIONE der Pflantze und des Herkommens lieber, daß ich gar nichts gewisses weiß, noch auf allen meinen Reisen davon habe erfahren können; Demnach will ich mich auch hiebey weiter nicht einmahl aufhalten.

§. 3.

Verschiedene Nahmen des Gummi Ammoniaci.

Unser Subjectum das GUMMI AMMONIACUM hat allerhand Nahmens, wird von einigen mit Giechischen Buchstaben ἀμμονιακὸν oder ἀρμονιακὸν auch ἀμμωνιακὸν item ἀμμεονιακὸν, von andern mit dergleichen Lateinischen Buchstaben nicht nur Ammoniacum vel Armoniacum und Ammonniacum, sondern auch Hammoniacum, ferner Gutta ammoniaca, Ammoniaci Lacryma, Lacryma agasyllidis, oder in Apothecken GUMMI AMMONIACUM vel GUMMI ARMONIACUM, manchmahl auch Amoniacum genannt. Die alten haben zweyerley Sorten gemacht, reines und unreines, jede aber insbesondere benahmet.

a) Das schöne saubere und reine Gummi Ammoniacum haben sie Θραυστὸν und Θραῦσμα auf Griechisch oder im Lateinischen Thraustum & Thrausma.

b) Das unreine und gemeine aber φύραμα und so auch im Lateinischen Phyrama geheissen.

Sonsten aber hat das Gummi Ammoniacum auch noch allerhand Barbarische Nahmens, als Alassach, Assegi, Assach, Alascian, Vasac, Usach und andere mehr. Indessen bleiben die gewöhnliche entweder AMMONIACUM, HAMMONIACUM, oder aber ARMONIACUM; Und daß man es Gummi Ammoniacum oder mit dem Vornahmen von Gummi nennet, ist gar löblich, indem man auch noch ein ander AMMONIACUM oder Armoniacum in den Apothecken nehmlich das Sal ammoniacum verwahret und gebrauchet, dahero das Wort Ammoniacum niemahls alleine soll gesaget oder geschrieben werden. Im Deutschen hat es keinen eigenen Nahmen, dahero man es ebenfalls halb Lateinisch, nehmlich Gummarmoniack auch wohl nur Gummaniack oder Gummarniack zu heissen pfleget.

§. 4.

§. 4.

Derivationes einiger Benennungen.

Von den DERIVATIONIBUS etwas zu gedencken, so soll das Wort AMMONIACUM vel HAMMONIACUM vom Templo Jupiteris Ammonis oder Hammonis Oraculo herkommen, weil man es um selbige Gegend hat pflegen zu gewinnen und zu colligiren; Andere leiten es ἀπὸ τῆ ἄμμȣ AB ARENIS oder von ἄμμος arena her, dieweil es **auf Sandichtem Grunde** wächset; Aber so müsten alle unsere Märckische Feld-Früchte ammoniacalia heissen. Vorgedachtes Θραυστὸν vel Θραῦσμα bedeutet so viel, als Fragmentum, Frustum vel Frictura, ist eigentlich dasjenige beste Gummi, so man in Apothecken gemeiniglich in Granis, Guttis, vel Lachrymis nennet; und φύραμα bedeutet COMMISTIO oder das geringste Gummi amoniacum vulgare, da unrein Zeug, Stroh, Blätter, Erde, Späne und Steinlein mit drunter gemischet ist, und welches man nur schlechthin Gummi Ammoniacum heisset. Einige von den alten haben auch das beste und schöneste Thymiama geheissen, welches ich aber gar nicht approbire.

§. 5.

Eintheilung dererjenigen Dinge, so man mit dem Nahmen von Gummi zu tituliren pfleget

Ehe ich weiter gehe, so will ich zum Voraus noch dieses zur Nachricht sagen, daß man **nicht alle die Stücke**, die man in Apothecken, auf Recepten, in der Medicin und Chirurgie **mit dem Nahmen von** GUMMI zu tituliren pfleget, **vor würckliche** GUMMI halten muß, sondern die wenigste sind solche; Ich pflege demnach alle unter solchen Nahmen vorkommende Dinge in drey Classen einzutheilen:

1) **In rechte und wahre** GUMMI, in solche harte, zum Theil klare, zum Theil durchsichtige, vegetabilische, angedickte Säffte und Sachen, welche sich **gäntzlich** in gemeinem **Wasser** auflösen lassen.
2) IN RESINAS oder in solche, welche sich **im geringsten nicht vom Wasser**, hingegen aber vom SPIRITU VINI RECTIFICATISSIMO und Oelen **gäntzlich** auflösen; Als welche von rechtswegen gantz und gar **nicht** GUMMI, **sondern** RESINÆ sollten genennet werden, wiewohl sie insgemein immer denselben Vornahmen bekommen.

3) und

3) und letztens in Gummi-Resinas oder in solche Mixta, welche sich zum Theil in Wasser, und zum Theil in Spiritu Vini solviren lassen, also einigen Theils von gummösen und an-Theils von rösinösen Theilen bestehen.

Von dieser letzten Sorte ist demnach auch unser unter Händen habendes, so genanntes Gummi Ammoniacum, nehmlich eine Gummi-Resina, also keine reine Resina, viel weniger, ein pures, in Wasser zergängliches Gummi, eine, hierinnen nur zum Theil soluble, Gummi-Resina.

§. 6.

Eigenschaften eines zum innerlichen Gebrauche zu wählenden Gummi Ammoniaci.

Allerdings soll man lieber das sauberste, reineste und beste, absonderlich zum innerlichen Gebrauche wählen, welches in weissen, weißlichen oder aufs höchst-gelblichen Stücken als zusammen gebacken oder gepackt erscheinet und absonderlich inwendig, wenn mans bricht, mehr weißlich aussiehet: Es wird zwischen den Fingern leichte weich und klebricht, schmecket eben nicht unangenehm, sondern ein wenig bitterlich und zähe, und kommt, dem Geruch nach, einigermassen dem Gummi Opopanacis und Galbani vermischt bey: Einige vergleichen den Geruch als etwas weniges vom Castoreo, GALENUS mit dem Coriander-Geruch, und P. HERMANN gar mit dem Knoblauch-Geruch. Wegen der Farbe dienet zur Nachricht, daß es mit dem Alter immer gelber und bräuner wird, ungeachtet es vom Anfang noch weiß und schöne gewesen, wiewohl die weisse oder gelbe Farbe eben nichts zur Sache thut, das gelbe aussehende ist eben nichts schlechter, wenn es sonsten nur rein und aufrichtig ist.

§. 7.

Von dem Gebrauch des Gummi Ammoniaci.

Diß Gummi wird in Apothecken vielfältig sowohl zu innerlichen als äusserlichen Medicamenten gebraucht und hat zu seiner Zeit seinen vortreflichen Nutzen: Es ist ein diureticum, discutiens, emolliens, resolvens, expectorans, alvum leniter laxans, vias urinarias stimulans, hat seine gute Würckung in Atrophia adultorum, absonderlich aber in infarctu Pectoris und asthmatischen Zufällen, so daß es viele Medici in Asthmate, Orthopnoea &

Dyspnœa vor ein Specificum halten, wiewohl es auch in gar vielen, sowohl Brust-als andern Kranckheiten, in Tussi chronica, in affectibus spleneticis & hypochondriacis, in Obstructionibus Mesenterii, &c. &c. Aeusserlich auch in Phlegmone, Seiten-Stechen, Miltz-Beschwerungen, ferner in tumoribus durioribus resolvendis, &c. bald auf diese, bald auf andere Art genutzet wird: Aeusserlich kommt es gemeiniglich unter Emplastra und hat das CERATUM DE AMMONIACO PETRI FORESTI, zu seiner Zeit gebraucht, schon seinen Nutzen; Innerlich braucht man

a) es entweder an sich selbst in Substantz, etwa unter Pillen, oder auch in einem Ey-dotter eingegeben;

b) oder aber diß und jenes Präparatum und Mixtum z. E. das Gummi Ammoniacum cum Aceto Vini oder gar cum ACETO SQUILLITICO DEPURATUM, da denn dieses wiederum in andern Dingen solviret wird, welches mit Wässern eine Art vom EMULSION abgiebt, daher in Engelland auch gemeiniglich LAC AMMONIACUM oder LAC AMMONIACALE geheissen wird. Der ehemahlige berühmte Doctor Brunner hat eine sehr beschriebene POTIUNCULAM in Paroxysmo Asthmatis præsertim humidi, welche gewiß viel Bruit gemacht: Sie bestund aus drey Untzen Aquæ Hyssopi, anderthalb Untzen Vini Rhenani und einer Drachma Gummi ammoniaci depurati. Nun ist es wohl gewiß, daß es den besten Effect zeiget, wenn es in FORMA EMULSIONIS adhibiret wird; Allein es ist eckelhafft von Geschmack und bey allen Patienten nicht leichte anzubringen, daher der reinlichste und commodeste Weg ist, wenn man anders Zeit dazu hat, daß es in FORMA PILULARUM gebrauchet werde.

§. 8.

Bestandtheile des Gummi Ammoniaci.

Ehe wir weiter gehen, so wollen wir vorher erst noch sehen, aus was vor scheidbaren und erweißlichen Theilen solch Gummi, insonderheit so wie das Gummi ammoniacum gebrauchet wird, in seiner natürlichen Mixtion bestehet? Der Herr DOCT. HERMANN sagt, daß es von Particulis salinis, volatilibus, oleosis be-

bestehe. LEMERY spricht: Es bestünde von viel Oel und Sale essentiali vel volatili, wenig Phlegmate und Terra. Ein anderer sonst erfahrner und gelehrter Mann sagt, es bestünde aus scharffen, schweflicht oder ölicht und aciden Theilen; Allein ich will sie sämtlich unberührt lassen, um Weitläufftigkeit zu vermeiden, wiewohl ich diese Dinge, dem Nahmen nach, gantz und gar **nicht also gefunden habe**: Ich weiß von **keinem**, geschweige vielem Oel, **von keinem**, geschweige vielem Sale, weder essentiali noch volatili und so auch von **keinen scharffen** Theilen: Das Gummi schmeckt an sich **nicht scharff**, und so auch kein eintziges von den separirten Dingen.

§. 9.

Deren Proportion.

Remarquable ist es, daß diese Gummi-Resina sich **fast gleich lieb**, so wohl vom Spiritu Vini, als vom Wasser auflösen lässet, und wenn beyde successivement angewendet werden, **bey nahe gantz und gar auflößbar** ist: Wenn ich eine Untze ausgelesen rein Gummi ammoniacum mit Spiritu Vini rectificatissimo extrahire, so erlange ich sechs Drachmas EXTRACTI RESINOSI PRIMI; Das übriggebliebene giebet, vermittelst Wasser, fünf Scrupel und fünf Gran Extracti GUMMOSI SECUNDI, und behält man funfzehen Gran RESIDUI; Tractire ich aber eine Untze von solchen ausgelesenen Gummi zuerste mit Wasser, statt Spiritu Vini, so bekomme ich drittehalb Scrupel mehr, nehmlich sechs Drachmas und drittehalb Scrupel EXTRACTI GUMMOSI PRIMI, und vom Ueberbleibsal, mit genugsamen Spiritu Vini rectificatissimo eine Drachmam Extracti RESINOSI SECUNDI, so daß nicht mehr, als ein halber Scrupel RESIDUI von dieser Arbeit erhalten wird, woraus dann endlich doch dieses ersehen wird, daß **eher mehr gummöse**, als resinöse, Theile allhier zugegen, und daß also diese Materie sich auch **lieber und mehr in einem wässerichen** als pur spirituösen Menstruo solviren lasse.

§. 10.

Spiritus abstratitii & Aqua destillata Gummi Ammoniaci.

Die SPIRITUS ABSTRACTITII haben gar nichts mit über genommen und sind vorige, ungeänderte Spiritus Vini; Dagegen schmeckt die AQUA DESTILLATA ziemlich alteriret, jedoch **nicht offenbar ölicht**,

ölicht, sondern gantz süßlich; wiewohl ich hierinnen auch eben nichts sonderliches kräftiges gefunden.

§. 11.

Destillation des Gummi Ammoniaci im offenen Feuer.

Destillirt man das Gummi ammoniacum in einer Retorte, ohne Zusatz, im offenen Feuer, so erhält man aus solcher Arbeit alles das, wie von andern Vegetabilibus, ein Phlegma, etwas sauren SPIRITUM, ein OLEUM FOETIDUM und zuletzt etwas SALIS ALCALI FIXI; Man könnte auch etwas urinöse-alcalinisches erkünsteln; allein das heist nicht, daß dergleichen von Natur also drinnen sey, oder daß man alsdenn auf diese Schmieralien reflectiren könne, wenn jemand Gummi ammoniacum crudum, vel depuratum vel extractum et solutum einnimmt.

§. 12.

Oleum foetidum rectificatum.

Es sind auch Personen, welche das OLEUM FOETIDUM mit Bolo rectificiren und davon zu zehen, zwölf und mehr Tropfen in CONVULSIONIBUS eingeben.

§. 13.

Auf wie vielerley Art das Gummi Ammoniacum gebrauchet wird.

A l'ordinair wird das Gummi ammoniacum auf dreyerley Art gebrauchet.

1) Entweder in Substantz und dann gemeiniglich in FORMA PULVERIS,

2) oder mit einem Aceto depurirt und etwa wieder in formam Extracti gebracht,

3) oder aber mit einem SPIRITU INFLAMMABILI extrahiret und zur ESSENTZ gemacht.

§. 14.

Gebrauch des Pulveris Gummi Ammoniaci.

Wer es pulverisiren will, der thut es gemeiniglich des Winters beym gröstem Froste, und dann kommt solch Pulver unter gar vielerley äußerliche und innerliche Præparata vel Composita. Zuförderst kommt es zu PILULAS DE AMMONIACO QVERGETANI, deren Composition und Animadversion, man im ZWÖLFFERO nachsehen kan. Hernach kommt Pulvis Gummi ammoniaci (nur nach dem Dispensatorio) noch zu sechs andere Pillen-

Massen,

Massen, zu Pilulas Pestilentiales RUFFI, zu Gummosas alterantes, fœtidas majores, Marocostinas, de Tartaro et splenicas. Ferner zu Extractum marocostinum, zu Trochiscos de Capparibus, zu Oleum de Piperibus. Und so kan man auch mit besser Raison, das pulverisirte Gummi ammoniacum, vor dem mit Aceto depurirten Gummi, zu alle EMPLASTRA ET UNGUENTA, bevorab, wenn Terebinthina mit in der Composition vorhanden ist, als mit welchem es lege artis kan uniiret werden, gebrauchen, da es dann auf solche Weise zu siebzehnerley dergleichen Præparata galenica kommt. Ja es kan nicht schaden, wenn man auch Pulverem Gummi Ammoniaci zu die übrige Dinge, dazu es zu nehmen verordnet worden, statt gantzen Stücken, z. E. zu Spiritum Asthmaticum vel Aeruginis compositum, zu Elixir Pectorale, selbst um das Oleum Gummi ammoniaci empyrevmaticum zu destilliren, hinzunimmet. Wer Emplastrum seu Ceratum de Ammoniaco machen will, der kan sich auch der corrigirten und geänderten Composition des ZWÖLFFERS bedienen.

§. 15.

Von der Depuration des Gummi Ammoniaci.

RATIONE DEPURATIONIS noch etwas zu gedencken, so ist diß zwar der ordinaire Schlentrian, daß man sich des Aceti Vini dabey bedienet, solchen als Menstruum anwendet, das Gummi etwa in ein Pfännchen thut, den Eßig drauf giesset, es auf Kohl-Feuer setzet und vermittelst beständigen agitiren mit einem Spatul solches, so viel als möglich solviret, hernach coliret und exprimiret, endlich das depurirte gelinde inspißiret; allein man kan es fast eben so gut mit gemeinem Wasser, Weine oder irgends einem Succo, als mit dem Eßige, thun, und rathe ich diesen Modum wenigstens zur Pflaster-Macherey gäntzlich ab; auch approbire ichs nicht bey innerlichen Gebrauche, absonderlich, wenn es in Meßingenen oder Kupfernen Geschirren handthieret worden. Bey dem Pflaster-Machen kan man eher den Weg mit der Terebinthina eingehen, und zum innerlichen Gebrauche lieber zinnerne oder erdene Instrumente, ja, statt des gemeinen Eßigs, lieber Acetum scilliticum nehmen, als welcher, an und vor sich alleine, auch noch seinen

Nutzen hat, und braucht es auch keines grossen Kochens oder Siedens, sondern **nur gelinder Tractirung.**

§. 16.

Von den Extractis spirituosis.

Zu EXTRACTA SPIRITUOSA absonderlich zu innerlichem Gebrauche, rathe ich gar nicht, weil sie überaus **zähe und feste**, also gar nicht solubles in unserm Leibe sind, sich entweder im Munde oder Halse oder Oesophago oder im Magen und Intestinis præcipitando anlegen, feste hacken und allerhand Schererey verursachen würden. Mit der ESSENTIA GUMMI AMMONIACI ist es ein anders, selbige ist vors erste noch mit dem Menstruo **diluiret**, und vors andere wird sie selten oder gar **nicht gantz alleine**, sondern gemeiniglich **mit andern** ESSENTIIS **vermischt** eingegeben.

§. 17.

Von der Präparation der Essentiæ Gummi Ammoniaci.

Es wird mit der Præparation **solcher** ESSENTZ auch **allerhand Veränderung** vorgenommen, denn einige nehmen und recommendiren, pro Menstruo, Spiritum Vini tartarisatum, andere gar Tincturam Tartari, wieder andere Spiritum Salis Ammoniaci vinosum, und noch andere disponiren das Gummi vorher mit dem so genannten Alcahest GLAUBERI oder Nitro fixo; Allein man hat alles dieses nicht nöthig, sondern mache sie nur gantz einfältig mit einem ordinairen guten Spiritu Vini. Wer denn bey dem Gebrauch mit wahrer Raison noch etwas mehrers dabey wird nöthig finden, der kan es allezeit nach Belieben **addiren** lassen und um so viel besser sich auf alles mehr verlassen.

Das drey und dreyßigste Capitel.

DE GUMMI ANIMÆ.

§. 1.

Vorerinnerung.

Wir gehen weiter in Betrachtung, Bearbeitung, Examinirung und Abhandlung derer von mir erwehlten officinalen Gummi. Und ob wir schon, wie ich bereits beklaget, von diesen allerwenigsten Materien zur Zeit, keine vergnügliche hinlängliche

längliche Nachricht ihrer Planten und Gewächsen haben, so will ich mich deßhalb doch nicht daran kehren, um so viel weniger, weil ich eigentlich kein Collegium botanicum oder Historiæ naturalis, Exoticorum, sondern vor dißmahl nur ein solches halte, wie man die in Apothecken gebräuchliche substantien besser oder wenigstens rechtschaffen kennen lernen, bearbeiten und employren oder nutzen solle.

§. 2.

Vorgegebene Pflantzen davon das Gummi Animæ herkommen soll.

In der Alphabetischen Ordnung kommt das GUMMI ANIMÆ für: Solches ist, RATIONE **seiner Abkunft**, allerdings auch eines von denselben, die man bis dato nicht recht gewiß weiß, was es ist oder von was vor einem Gewächse es herkomme? Welcher Umstand selbst aus den vielerley vorgegebenen Planten, Nahmen und Beschreibungen erhellet: AMATUS ET GARCIAS AB HORTO sagen, es sey Cancamum Veterum. Einige sprechen, es wüchse auf der Insul Minæa, wie unter andern HERMANNUS auch deßhalb dafür hält, daß das Wort ANIMÆ eben von Minæa per anagramma entstanden; dahero wird es auch Minæa GALENI vel Amminea DIOSCORIDIS ET SERAPIONIS geheißen. Andere machen eine Confusion vom Copal-Baum oder auch demjenigen der GUMMI DE Look herfürbringet. Z. E. HERNANDEZ heißt ihn mit dem Americanischen Nahmen Mizquixochicopalli oder Xochicopal Quauhitl so sein Copallifera nona ist. Der Doctor FRIEDRICH HOFFMANN, der über den Schrœderum paraphrasiret hat, hält es mit dem Jetaiba oder derjenigen Plante, die PISO und MARCGRAFF beschrieben, und communiciret auch, nach denselben, die Beschaffenheit des Baums. JOHANNES BAUHINUS sagt, es sey Lobus ex Wingandecaow. Andere, als BREYNIUS in seinem zweyten Prodromo wollen, es sey Acaciæ quodammodo accedens, Arbor Gummi Anime fundens, Americana, foliis magnis, acuminatis, in pediculo binis, lobo magno, crassissimo, eduli. PLUCKNET tituliret den Baum in seiner Phytographia: Ceratia diphyllos antegoana, Ricini majoris fructu nigro, osseo, siliqua grandi inclusa. RAJUS spricht; Es wäre Arbor Brasiliensis siliquosa et gummifera, Gummi Anime simili. In PLUMERI novis generibus Ame-

Americanis wird er genannt: Courbaril bifolia, flore pyramidato. CASPARUS BAUHINUS in Pinace hat einen ungewissen General-Nahmen, nehmlich Arbor siliquosa, ex qua Gummi Anime elicitur; Und so hat auch PLUCKNET eine Speciem, die er nennet: Animifera Arbor Brasiliensis; Allein, ich habe schon gesagt, daß diß die beste Ausflucht sey, wenn man ein Gewächse nicht kennet und gleichwohl etwas nennen will, daß man bloß ein fera zu dem bekannten und einigermaaßen abgekürtzten Nahmen anhänget, allhier, z. E. Animifera, und so bey den andern bekannten und unbekannten Gummi oder Hartzen, Bdellifera, Myrrhifera, Copallifera, Benzoifera, Ammoniacifera, Olibanifera oder irgends ein ifera hermachet, welches indessen doch weiter nichts, als ein Asyle von nichts gewisses wissen exprimiret. Und so könnte ich noch ein Haufen dergleichen Zeug her erzehlen, wie dann auch die sehr differirende Kupferstiche des PLUCKNETS, POMETS und anderer mehr schon eine große Ungewißheit an den Tag legen, wann es uns was hülffe: Jedoch stimmen die Authores darinnen überein, daß es aus einem Americanischen Baume, zuförderst in Neu-Spanien und Brasilien wachsende, entweder von selbsten herausflüße, wie etwa unser Kienen- und Tannen-Hartz oder aber durch expresse Ritzung der Rinde zum ausflüßen disponiret und solcher Gestalt alsdenn von den Einwohnern colligiret und verkaufet, endlich verschicket und durch den Handel weiter geführet würde. PISO will, es wachse häuffig in der Gegend von Paraybe. Wer von PISONIS Baum mehr Nachricht haben will, der kan es entweder in seinem Buche von Brasilien oder auch in gedachtem Hofmannischen Commentario über Schrödern nachsehen.

§. 3.

Nahmen des Gummi Animæ.

Das Gummi selbst wird insgemein Gummi Animæ mit einem æ oder auch Gummi Anime mit einem simplen e geschrieben, sonsten aber auch wohl Resina Animæ und Cancamum, nach dem BORRICHIO auch Gummi Aminæ genannt. Im Deutschen hat man keinen gewöhnlichen Nahmen davon.

§. 4.

§. 4.

Ein **Gut** GUMMI ANIMÆ soll reine, gelblich weiß, granuliret, durchsichtig, gleichsam öhlicht fett, auch wohl in grössern Stücken zusammengeflossen, dabey jedoch brüchig, angenehm harzicht vom Geschmack, beym anzünden vom guten Geruche, auf einer Kohle leicht fließend und auch leicht verzehrend seyn.

Eigenschaften eines guten Gummi Animæ.

§. 5.

Seinem **Nutzen und Gebrauch nach**, wird es insgemein vor ein CEPHALICUM ET NERVINUM gehalten, dahero auch unter solche Emplastra employret, wiewohl sie den Nutzen auch in Paralysi, Contracturen, Verrenckungen oder Luxationibus, Zerqvetschungen 2c. so gar bis in Podagra extendiren, welches letztere jedoch Herr Doctor JUNCKER hautement wiederräth. Einige recommandiren es auch, sub forma Suffitus in Catarrhis; allein ich, vor meine Person, will es auch hierinnen nicht anrathen.

Nutzen und Gebrauch des Gummi Animæ.

§. 6.

Von der **Mixtion** dieses so genannten Gummi zu gedencken, so zeigt dieselbe vors erste überhaupt, daß es kein Gummi κατ᾽ ἐξοχὴν, sondern eine Resina ist; Ich kan vors andere nicht das geringste darinnen finden, so der **Myrrhen** einigermaßen beykäme, wie SCHROEDER vorgiebt; Vors dritte habe ich gar **kein** SAL ESSENTIALE dabey angetroffen, geschweige ein vieles, wie LEMERY höchstirriger Weise hinsetzet; Endlich und viertens habe ich auch **keine** FLORES erblicket oder wahrgenommen, daß man sie daraus präpariren könne, als sich der gute Herr Doctor HERMANN hat bereden oder aber düncken lassen. Nach meiner Experience ist unser Subjectum ein **pures Hartz**, so mit etwas wenigem Oleo essentiali versehen: Es läst sich gäntzlich im Spiritu Vini rectificatissimo **auflösen**, so daß nicht das geringste, als unbehörige beygekommene **Unreinigkeit** zurücke bleibet, gleichwie aus dem Experiment offenbar zu sehen, da von einer Untze Gummi Animæ, fünf Gran Impurität übrig geblieben, die übrige sieben Drachmä zwey Scrupel und funfzehn Gran aber PURE RESINA gewesen. Und ob man gleich eine halbe Drachmam Extracti AQVOSI PRIMI erhält, nehmlich wenn ich

Mixtion des Gummi Animæ.

Gummi Animæ zu erste mit Wasser koche und handthiere, so ist diß vielmehr als eine Extractio Resinæ anzusehen, denn wenn besondere Partes gummosæ darinnen vorhanden wären, so würde sie der Spiritus Vini rectificatus nicht mit auflösen, sondern zurücke lassen; Nachdem er aber alles solviret, so ist es Ueberzeugung gnug, daß das Mixtum von lauter Partibus resinosis bestehe. Die Partes oleosæ zeigen sich bey beyden Liquoribus abstractis:

a) Der über Gummi Animæ überzogene Spiritus Vini rectificatus riechet und schmecket ziemlich deutlich darnach und

b) die Aqua destillata ist einigermaßen mit einem drauf schwimmenden Oleo essentiali versehen, so sich noch mehr präsentiren würde, wenn man mehr als eine Untze mit Wasser destilliren wollte. Endlich zeigt sich auch etwas fett-öliches in dem bißchen Extracto aquoso und zwar augenscheinlich, wenn man solch Extractum zwischen den Fingern drücket, da die Finger gantz fett werden.

§. 7.

Destillation des Gummi Animæ an sich selbst.

Wollte man das Gummi Animæ im Sande an sich selbst destilliren, so könnte man aus der Resolutione Resinæ oder Destruirung derer Mixtion viel Oehl erhalten: Wenn man auch behutsam mit dem Feuer, und recht gradatim verführe und die successivement destillirte Stücke nach und nach separatim aufhübe, so könnte man wohl dreyerley Oehl, von zarterer und dickerer Consistentz, auch angenehmer oder stinckender von Geruch erhalten; wie von allen andern Hartzen geschehen kan: dabey man durchaus nicht gedencken muß, als wären von Natur solche verschiedene Oehle darinnen; Keinesweges? sondern sie dependiren von der Mixtione Resinæ, und destilliret nur das comparative flüchtigere und zartere immer zu erste, dabey sich zugleich immer das übrige mehr andicket, zum Theil an- und verbrennet, also auch nach und nach schwerer wird, bis auf die gäntzliche Ausbrennung zur Kohle.

§. 8.

Von der Solution des Gummi Animæ.

Da nun die Mixtion der Gummi Animæ durchgehends resinöse ist, so versteht sich von selbsten daß es auch, gleich andern Re-

finis, in Oelen und allen übrigen fetten Dingen weiter zu extendiren und zu solviren stehet.

§. 9.

Gebrauch des Gummi Animæ.

Meines Erinnerns kommt Gummi Animæ im Dispensatorio etwa zu dreyerley Pflastern, und weiter zu gar nichts, nehmlich zu Emplastrum de Tacamahaca, zu Emplastrum pro Temporibus und Emplastrum Antipodagricum, wiewohl es in andern Ländern auch noch zu andere Pflaster genommen wird.

§. 10.

Anmerckung.

Soll ich aber die rechte Wahrheit sagen, welche warlich in keinem Buche stehet, so kan man sich versichern, daß alles Gummi Animæ weiter nichts als etwa ein extrahirt Frantz-Hartz agiren, würcken oder ausrichten wird, wie denn das meiste Gummi Animæ ein PUR FACTITIUM ist, dabey nichts dergleichen als Hartz und etwas von einem gewissen OLEO ESSENTIALI SEMINIS CUJUSDAM PLANTÆ UMBELLIFERÆ vorhanden: Ich könnte alles nennen und den gantzen Modum der Fabricirung erzehlen, wenn ich nicht bedächte, daß solche Communicirung mehr zum Betrügen und Nachtheil als Nutzen des Nechsten, also nur noch zu mehrer Schädlichkeit möchte angewendet werden. Schlimm gnug! daß wir dergleichen Dinge gar viel haben und öffters noch ziemlich theuer bezahlen müssen. Einem gescheiden Manne kan es zur Haupt-Lehre dienen, daß er GUMMI ANIMÆ entbehren, und wenn er ein Hartz brauchet, ein viel wohlfeilers erwehlen kan.

 Das

Das vier und dreyßigste Capitel.

DE GUMMI BDELLII,

§. 1.

Verschiedene Benennungen und Nachrichten des Gummi Bdellii.

Ein ander ebenfalls wegen der Herkunfft noch ungewisses Gummi officinale ist das GUMMI BDELLII, so ich in diesem Capitel zur Betrachtung beliebet. Dem Gummi selbst fehlet es nicht an Nahmen, dazu an allerhand gar wunderlichen Benennungen; Massen es nicht allein Bdellium, so vom Griechischen βδέλλιον kommet oder auch Bedella, sondern auch Belchon, Brochon & Bolehon, ja mit allerhand im M sich anfangende Nahmens, als Madalcon, Madelcon, Maldacon, Malathram, Mochon, Mochel, Molochil, Molachal, Molathal und dergleichen mehr geheissen wird, davon man aber im gemeinen Gebrauche nichts weiß, sondern man nennet es BDELLIUM oder GUMMI BDELLII, und läst das halb Jüdisch klingende Zeug in der lieben Antiquität ruhen, um so viel mehr, da wir aus allen diesen Nahmen nicht den geringsten Nachrichts-Nutzen von der Pflantze oder Gewächse, davon das Bdellium herkommt, ziehen können, sondern in den meisten Büchern stehet von dem Gewächse gar nichts, oder aber nur der allgemeine Ignorantz-Nahmen, nehmlich es sey ARBOR RESINOSA BDELLIFERA: Diejenige die etwa noch einen botanischen Character haben gesetzet, können sich doch auch nicht der Ungewißheit verbergen, indem gemeiniglich solche Benennungen mit dem Wörtchen FORTE i. e. vielleicht oder vermuthlich accompagnirt sind: Man findet solche præsumtive Nahmen im Horto Beaumontiano, im Prodromo Paradisi Batavi und im PLUCKNET, nehmlich es heist: Arbor lactescens aculeata foliis Quernis Americana, Bdellifera (NB. in Parenthesi fortè) seu Arbor Bdellium ferens in America. Arbuscula Portoricensis lactescens, foliis Quercinis, spinis geminis ad singulorum foliorum ortum exasperata Hort. Beaumont. Quercinis foliis Arbuscula spinosa la-

lactescens Portoricensis Par. Batav. Prodr. Einige heissen den Baum gantz Prophetisch, nehmlich Malachia und sagen, er sey dornicht. Einige sprechen, es sey ein Americanischer, andere ein Asiatischer und noch andere, es sey ein Africanischer Baum, z. E. DALE sagt ausdrücklich, es komme von Guinea her und wer allerhand ungewiß Zeug mehr wissen will, der kan den JOHNSTON, auch CASPAR HOFFMANN nachlesen. LEMERY und POMET haben fingirte Kupffer-Stiche und habe ichs insonderheit dem POMET abgemercket, daß er gar viele Bäume und Gewächse, bloß nach den Erzehlungen anderer Scribenten, selbst componiret und in der Geschwindigkeit einen Baum oder Staude oder ander Gewächse aus dem Kopffe hergemacht oder zeichnen lassen: Welches man denn auch unter die Frantzösischen Gasconnaden mit rechnen mag und wundert michs mehr von LEMERY als von POMET. Ueberhaupt halten die meisten dafür, daß das Bdellium in Africa gewonnen werde, sintemahlen der selige Herr Professor ALBINUS auch der Meynung war, daß das Wort Bdellium seinen Ursprung aus dem Arabischen hätte. Herr JUNCKER sagt auch, daß es aus einem Arbore resinosa Arabiæ fliesse.

§. 2.

Anmerckung.

Bey meinen Abhandlungen gehet immer die **Haupt-Absicht** auf das Subjectum, die Substantz und Materie, also allhier auf das Gummi Bdellii selbst, so wie es nach Europa gebracht wird, im Commercio zu haben und in den Apothecken zu finden, daß man solches in seinem besten Stande **recht kenne, zu tractiren und zu gebrauchen wisse**, es mag nun aus Arabien oder Guinea, America, Asia oder Africa oder wo es will, herkommen.

§. 3.

Eigenschafften eines guten Gummi Bdellii.

Demnach sage ich, daß **ein gut** Bdellium oder Gummi Bdellii soll gelblich-braune oder mit dem Alter dunckel-braune, klebricht von Anfühlen, leichte weich werdend zwischen den Fingern, jedoch zähe, an sich jedoch brüchig und durchsichtig, etwas der Myrrhen ähnlich, bitterlich von Geschmack und mäßig von Geruch seyn; Je schwärtzer es ist, je älter ist es, je unreiner, je schlechter und lie-

liederlicher: Die Alten haben das gantz schwartze und durch und durch **unreine Adrobalon** geheissen und gantz verworffen.

§. 4.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Verschiedene Authores sagen, es wäre **geschwinde Feuer-**fangend an einer Flamme, allein ich habe dieses besondere Prædicat eben **nicht mit der Experience** übereintreffend gefunden, au contraire! Es bedencket sich ziemlich lange, ehe es nur anfangen will zu brennen, und **gehet leichte wieder aus.** Andere, als HERMANN **und** VALENTINI wollen auch, daß das Bdellium **wie Pulver platzte,** wenn es brennete; Aber auch dieser Umstand zeiget sich **nicht in der Probe,** ausser daß es wegen des bey sich habenden **wässerichen** Wesens etwas weniges **prietzelt,** welches aber noch lange kein Platzen genennet, noch mit dem Schieß-Pulver platzen verglichen oder genennet werden kan. Und so gehets mit vielen Beschreibungen und Erzehlungen in den Büchern.

§. 5.

Bestandtheile des Gummi Bdellii.

Jetzt erwehnter Herr Doctor HERMANN hat auch die MIXTION unsers Subjecti ziemlich kläglich beschrieben, denn er sagt, es bestünde von Salibus volatilibus, nebst den Partibus resinosis, NB. es käme mit dem Sale ammoniaco überein. Herr Doctor JUNCKER spricht, es sey mit Particulis sulphureis ac temperate salinis angefüllt, und was von andern etwa noch mehr vermuthet wird. Die Erfahrung selbst aber weiset, daß das Bdellium ein Gummi-resinosum, also weder eine pure Resina, noch pures Gummi noch Resina gummosa, sondern wie gesagt, ein Gummi resinosum, ein solches Mixtum sey, welches **grösten Theils aus gummösen,** hingegen nur aus **wenigen resinösen** Theilen bestehet, dahero auch am freundlichst und besten mit einem entweder **gantz wässerichen** Menstruo, als Wasser selbst, oder aber mit einem **meistentheils wässerichen** Liquore **als Wein oder Eßig** aufzulösen oder zu extrahiren stehet. Wenn ich eine Untze ausgelesen Gummi Bdellii gröblich zerstossen und mit Wasser extrahiret, so hat es sechs Drachmas zwey Scrupel EXTRACTI AQUOSI vel GUMMOSI PRIMI, das getrucknete Ueberbleibsal hievon, als ichs mit Spiritu Vi-

ni

ni rectificatissimo ausgezogen, zwey Scrupel Extracti resinosi secundi und dann endlich zwey Scrupel zurückgebliebenes Wesen gegeben. In der umgekehrten Arbeit, wenn man eine Untze Gummi Bdellii zuerste mit Spiritu Vini rectificatissimo tractiret, bekommt man zwar zwey Drachmas Extracti resinosi primi, aber indessen hernach von dem Remanente mit Wasser ausgekocht, doch wiederum sechs Drachmas weniger einen Scrupel Extracti aquosi secundi und hievon endlich nur einen Scrupel Residui. Die Spiritus abstractitii riechen und schmecken gar nichts verändert, hingegen einiger massen das erst destillirte Wasser, wiewohl ich auch hierinnen keine besondere Krafft ausfinden kan.

§. 6.

Von der Depuration des Gummi Bdellii.

Wer rein Gummi Bdellii hat, der brauche es nur ohne Künsteley und eintzige Extraction, will mans aber depuriren, so kan es gantz füglich mit Wasser, oder aber, dem Schlentrian nach, mit Eßig geschehen: Wer auch das übrige mehr-resinöse noch nutzen will, dem steht es ja ebenfalls frey, daß ers vollends mit Spiritu Vini rectificato extrahire und also mit dazu nehme.

§. 7.

Von dem Gebrauch des Gummi Bdellii.

Es wird dieses Gummi innerlich und äusserlich gebrauchet: Nach dem Dispensatorio kommt es innerlich zum Mithridat, zu Elixir præservativum, zu Pilulas fœtidas & polychrestas und zu Pulverem Lithontripticum; Sonsten auch zu Pilulas de Bdellio, Trochiscos cypheos, &c. Die Alten haben es in Pulmonum apostemate, Calculo atterendo, Urina cienda, Mensibus immodice fluentibus, in Fluore uterino sistendo, & Fœtu expellendo gebraucht; Herr Doctor JUNCKER setzt es unter die Diuretica & Expectorantia, allein es ist dem ungeachtet heute zu Tage nicht sehr, ja an den meisten Orten gar nicht mehr im Gebrauch, innerlich zu geben; Hingegen braucht man solch Gummi desto mehr äusserlich zu gar viele Emplastra: Nach dem Dispensatorio zu Emplastrum Diaphoreticum, de Ammoniaco, Antitophicum, de Meliloto, zu Emplastrum Stycticum Crollii, Apostolorum, Opodeltoch,

toch, Carminativum, de Galbano crocatum, und so zu andere Pflaster mehr, ferner zu Unguentum Apostolorum, zu Spiritum arthriticum, &c. Man braucht es auch in Herniis & Suffimentis uterinis, und so weiter in vielerley chirurgischen Vorfällen, da etwas emolliendo, discutiendo & dissipando operiren soll. Endlich machen einige auch eine Essentiam Bdellii gebräuchlicher Weise, wiewohl bald mit Sale Alcali & Spiritu Vini, bald aber auch ohne Alcali, mit blossem Spiritu Vini rectificato davon.

Das fünff und dreyßigste Capitel.

DE GUMMI ELEMI.

§. 1.

Vorerinnerung.

Ich habe mir vorgenommen, abermahls ein so genanntes Gummi abzuhandeln: Solches soll seyn GUMMI ELEMI. Ich habe schon offt erwehnet, daß wir von vielen Subjectis, ungeachtet sie viele hundert Jahre lang sind verführet und gebrauchet worden, ungeachtet auch viele noch diese Stunde häuffig gebrauchet werden, noch keine rechte Nachricht haben von was vor Gewächsen sie kommen. Regieret nun diese Unbekanntschafft in einigen Dingen, so regieret sie insonderheit unter denen so genannten Gummi, Resinas & Gummi-Resinas, da siehet es gewiß noch recht finster und confuse aus, so daß wir fast von den meisten nicht wissen, wo sie herkommen, wenn wir ja zur Noth einen oder den andern Theil der Welt, ratione der Handlung wissen, daß man zum Exempel überhaupt sagen kan: Diß kommt aus Ost-Indien, diß aus West-Indien, diß aus der Levante, diß aus Moscau und so weiter, so wissen wir doch nicht von was vor einem besondern Orte, am allerwenigsten aber von was vor einem Gewächse, Baum, Staude oder Pflantze es herkomme? Dergestalt, daß man von vielen schlüs-

schlüssen mag, als wären es gar Artificialia, Composita und zusammen geschmierte oder fabricirte Dinge, wie ich dann auf meinen Reisen dergleichen gnug erfahren und ausser verschiedenen andern Dingen auch allerhand Gummi, als Gummi Carannæ, Ladani, Asæ fœtidæ, Gummi Animæ, Sanguis Draconis und andere mehr habe machen sehen. Dem sey aber, wie ihm wolle, man kan wohl Sachen imitiren, verfälschen und allerhand Künsteley gebrauchen, deßwegen ist es nicht allemahl zu schlüssen, als gäbe es gar kein natürliches, wie wir denn schon von verschiedenen überzeugt seyn. Vor mich, will ich mich vorjetzo deßhalb eben nicht völlig expliciren, sondern nur in so weit erklären, daß ich an vielen selbst nicht zweiffele. Und ist es zum wenigsten höchlich zu verwundern, daß solche Dinge, die des Jahres viele Centner consumiret werden, von so langen Zeiten her nicht sollten seyn zu erforschen gewesen.

§. 2.

Von der Abkunft des Gummi Elemi.

Wir wissen demnach von der Abkunfft des Gummi Elemi **weiter nichts mehr, als etliche Conjecturen**, CASPAR BAUHINUS heist es Gummi Elemi officinalis, JOHANNES BAUHINUS Elemi Resina, andere Elemi legitimum seu æthiopicum seu orientale. Ein ander sagt, es wäre Arbor incerta forte abietis vel piceæ Species, welches alles, so viel, als nichts gesaget heist. Verschiedene wollen, daß es ein mittelmäßig grosser Baum und zwar eine Species vom wilden Oliven-Baum sey, von welchen Gummi Elemi durch Incision colligiret würde: Die Blätter dieses Baumes wären lang und gerade weg, dabey weißlich-grün und gleichsam versilbert, die Blume roth und die Frucht den Oliven gleich, dahero auch einige sagen, das **Wort** Elemi käme her, von dem corrupten Elea, so Olea heissen sollte und aus welchem Fundament das Gummi Elemi auch Lachryma Oleæ æthiopicæ genennet wird, es ist aber mit allen diesen Conjecturen noch nichts gewisses erwiesen. Man heist es wohl auch Gummi Elemni, oder Elevi, am allergebräuchlichsten **aber** Elemi.

§. 3.

Benennungen des Baums davon das Americanische Gummi Elemi herkommt

Sonsten wird auch ein Gummi Elemi aus America gebracht, welches aber bey weitem nicht so gut, als das ordinaire befunden wird, auch im Handel nicht denselben Abgang hat: Dieser Americanische Baum heist ELEMI VULGARE AMERICANUM, Arbor brasiliensis, Gummi Elemi simile fundens, foliis pinnatis, flosculis verticillatis, Fructu Olivæ, figura & magnitudine RAJI. Icicariba Brasiliensis MARCGRAFF & illius Gummi Icica seu Elemni PISONIS. Es ist Arbor ex Surinama seu Americana Myrti Laureæ foliis Elemi resinam fundens BREYNII secundi Prodromi und prunifera Fago similis Arbor Gummi Elemi fundens figura & magnitudine Olivæ ex Insula Barbadensi PLUKNET. Auch hat PLUKNET noch ein Zweichgen von einer Curassanischen Elemnifera in Kupffer, n bst dieser Prunifera von Barbados. POMET zeigt den so genannten wilden Oelbaum, so den Asiatischen Gummi Elemi-Baum repræsentiren soll.

§. 4.

Von der Herkunft unseres ordinairen Gummi Elemi.

Unser ordinair GUMMI ELEMI kommt nicht aus America, sondern grösten Theils aus der Levante her: Das meiste ist in Blättern von Canna indica eingepackt, und wenn eine Parthey zusammen, alles zuletzt mit Baumwollenen Strickchens oder sehr starcken Bind-Fadens umbunden. Man hat es in länglichen Stücken und auch in Brodten oder grössern runden Stücken, jedoch mehr rund und meistens in langen schmalen Stücken.

§. 5.

Beschreibung des Gummi Elemi.

Gummi Elemi ist dem äusserlichen Ansehen nach keine Gummi, sondern eine RESINA oder ein völlig Hartz, ist grünlich-gelblich weiß, an der Consistentz zwischen Wachs und Therpentin, also weichlich, wiewohl es mit der Zeit immer härter und härter, ja zuletzte gantz brüchig und spröde wird, es ist dabey halb durchsichtig und ziemlich starck riechend, jedoch nicht unangenehm, weil es wie ein vermischter Geruch zwischen Fœniculum, Daucum & Apium einiger massen abzunehmen ist. A l'ordinair ist es mit vielen Unreinigkeiten versehen.

§. 6.

§. 6.

Man soll solches **schoisiren**, welches von aussen trucken und nur von innen weichlich, dabey so viel, als möglich, reine und grünlich-weiß, zugleich angenehm von Geruch ist.

Erwählende Eigenschaften des Gummi Elemi.

§. 7.

Das meiste Gummi Elemi wird verfälscht, auch wohl gar gemacht mit Terebinthina cocta, die andern Zusätze mag ich nicht sagen.

Verfälschung des Gummi Elemi.

§. 8

So giebt es auch ein gantz **bräunlich-graues** Gummi Elemi, welches aber hart und brüchig ist.

Bräunlich-graues Gummi Elemi.

§. 9.

Seiner Mixtion nach, ist es allerdings eine pure Resina. Zwar hat es einige Partes gummosas, welche aber kaum zu consideriren, indem man zur Noth von allen Hartzen so etwas weniges extrahiren könnte; Dagegen aber behertzige ich mehr dessen Partes oleosas, so daß man sagen kan: Gummi Elemi bestehet

Bestandtheile des Gummi Elemi.

1) fast durch und durch in seinem gantzen Gewicht ex Partibus resinosis, wie denn in einem Pfunde **fünffzehen Untzen** Resinæ vorhanden. Es bestehet aber auch
2) ex Partibus oleosis, massen man von jedem Pfunde eine **Untze** Olei essentialis bekommet.
3) Bestehet es auch ex Partibus gummosis, wenn ich nehmlich ein Pfund Gummi Elemi zu allererste mit Wasser extrahire, so bekomme ich **zwey Drachmas und zwey Scrupel** Extracti aquosi seu gummosi;

Habe ich aber zu erste die 15 Untzen Resinæ mit einem Menstruo spirituoso extrahiret und will alsdenn erst vom Remanente die Extraction mit Wasser anstellen, so bekomme ich nur einen **Scrupel** Extracti aquosi, wie sich denn auch im Gegentheil etwas weniger Resinæ zeiget, wenn ich mein Gummi Elemi zu erste mit dem Menstruo aquoso extrahiret habe und von dem Remanente das Extractum resinosum mache, da bekommt man eine gantze Untze weniger, nehmlich vom Pfunde nur vierzehen Untzen Resinæ.

§. 10.

§. 10.

Von dem Ueberbleibsal des Gummi Elemi.

Das Uberbleibsal nach der Extraction bestehet meistentheils in fremden Unreinigkeiten und beträgt gemeiniglich etwas über eine halbe Untze im Pfunde Gummi Elemi, so daß ich sicherlich glaube, Gummi Elemi habe an sich selbst, in seinem reinen Zustande, gar keine Partes indissolubiles vel terrestres. Man muß mich aber hierinnen in seinem behörigen Verstande nehmen, wenn ich von Partibus terrestribus rede, indem ich gar wohl weiß, daß in weitem Verstande alle Gummi & Resinæ an sich selbst wiederum Partes terrestres haben. Ich rede anjetzo von Partibus indissolubilibus, und wie weit das Gummi Elemi an und vor sich selbst in seine besondere Stücke zu anatomiren ist; Nicht aber, woraus jedes Stücke alsdenn wiederum bestehet oder wie es vermittelst des Feuers und der vehementen Destillation weiter könne resolviret und auseinander gesetzet werden.

§. 11.

Destillation des Gummi Elemi.

Wenn man nun vom Gummi Elemi etwas chymisches gebrauchen wollte, so könnte es dasjenige seyn, was durch die mit einem wässerichen oder spirituösen Vehiculo angestellte Destillation gewonnen wird.

1) Destillire ich Gummi Elemi mit Wasser, so bekomme ich nicht alleine eine recht gute Aquam Elemi, sondern
2) auch obgedachtes Oleum essentiale, welches gewiß ein recht angenehmes und herrliches Oleum ist.
3) Destillire ichs aber, statt Wassers, mit Spiritu Vini, so bekomme ich einen überaus-kräfftigen Spiritum Elemi abstractitium, in welchem abermahls alle Partes oleosæ vorhanden sind.

§. 12.

Von dem Oleo essentiali Gummi Elemi.

Diß ist also als eine sichere Sache, daß alles rüchende, essentielle und balsamische Wesen von dem Gumi Elemi in erwehntem Oleo essentiali vorhanden. Und kans seyn, wenn Gummi Elemi ein factitium ist, daß man ihm mit solchen Oleo den angenehmen Geruch giebet, welches denn auch gar leichte durch die Destillation wiederum davon zu scheiden.

§. 13.

Ob nun gleich weder OLEUM, noch Wasser, noch SPIRITUS ELEMI ABSTRACTITIUS bißhero in Apothecken oder in der Medicin gebrauchet worden, so bin ich doch dessen versichert, daß sie alle drey zur rechter Zeit gebraucht, in gewissen Zufällen schon mögen ihren guten Nutzen haben.

Von dem Gebrauch des Olei, Aquæ & Spiritus abstractitii Gummi Elemi.

§. 14.

Sonst ist es bishero und so lange man von Gummi Elemi weiß, eintzig und allein ein blosses SUBJEBCTUM CHIRURGICUM gewesen und überhaupt als eine specifique Drogue in Fracturis & Vulneribus Calvariæ consideriret, dahero unter allerhand Emplastra cephalica employiret worden, wiewohl es auch unter verschiedene andere Emplastra mehr, deßgleichen unter Cerata, Unguenta & Balsama, absonderlich aber und heute zu Tage vor allen andern Dingen am allermeisten unter denjenigen Balsamum vulnerarium kommet, den man insgemein Balsamum Arcæi nennet.

Wozu Gummi Elemi gebrauchet wird.

§. 15.

Dieser Balsam ist nun eben kein Præparatum chymicum, sondern pure pharmacevticum, dem ungeachtet will ich doch zum Beschluß noch verschiedene Compositiones sagen, welche hin und wieder in auswärtigen Lazarethen und bey verständigen Chirurgis im Gebrauch sind, ungeachtet mir gar wohl bekannt, daß einem jeden Chirurgo eine oder die andere vorher schon mag bewust seyn, der rechte originale Balsamus Arcæi bestehet aus zwey Pfund Sevi hircini, anderthalb Pfund Gummi Elemi, anderthalb Pfund Terebinthinæ venetæ und einem Pfunde Axungiæ Porci. Andere nehmen vom Balsamo Peruviano nigro, Oleo Hyosciami & Oleo Momordicæ ana zwey Drachmas, Balsamo Sulphuris terebinthinato eine Drachmam und Gummi Elemi fünf Drachmas. Noch andere nehmen Terebinthinæ cypreæ, Olei Hyperici ana anderthalb Untzen, Gummi Elemi eine Untze, Balsami Peruviani zwey Drachmas und Olei Ceræ destillati eine halbe Drachmam. Im Dispensatorio stehet wiederum eine andere Composition unter dem Titul BALSAMO VULNERARIO, da Oleum Hyperici, Frantz-Wein, Gummi Ele-

Von dem Balsamo Arcæi.

Elemi, Terebinthina veneta, Olibanum & Myrrha dazu kommt. Und so giebt es noch mehrerley Veränderungen.

§. 16.

Anmerckung.

Diß eintzige wäre wohl gut zu observiren, wenn Gummi Elemi sollte unter Emplastra, Balsama, oder andere dergleichen Medicamenta externa gebrauchet werden, daß man solches bey möglicher gelinder Wärme thäte, damit das Oleum essentiale, als das herrlichste, bey diesem gantzen Subjecto conserviret und nicht weggejaget würde.

Das sechs und dreißigste Capitel.

DE
GUMMI EUPHORBII.

§. 1.

Vorerinnerung.

Das in diesem Capitel abzuhandelnde Subjectum soll seyn das EUPHORBIUM oder Gummi Euphorbii, eine zwar bekannte, indessen doch auch niemahls recht bearbeitet gewesene, übrigens höchst gefährliche und certo respectu, mit unter die Venena oder gifftig-mäßige Dinge gezehlte Materie.

§. 2.

Von dem Worte Euphorbium.

Das Wort Euphorbium oder Griechische Ευφορβιον soll, wie die Tradition lautet, von einem Medico herkommen, welcher EUPHORBUS geheissen, des JUBÆ der Maritaner Könige Medicus und ein Bruder des ANTONII MUSÆ, der des Kaysers Leib-Medicus war, gewesen, übrigens diese Pflantze am ersten observiret hätte, so daß man sie nach seinem Nahmen Euphorbium genennet, gleichwie solches von Zeit zu Zeit, und biß auf den heutigen Tag zu geschehen pfleget, da alle neuerfundene oder gefundene Pflantzen nach dem ersten Finder genennet werden.

§. 3.

§. 3.

Von zweyen mit dem Euphorbio verwandten Generibus Plantarum.

Ob nun wohl dieser Medicus zu seiner Zeit vielleicht nur eine eintzige Speciem mag attrappiret oder gekennet haben, so muß man doch nunmehro nicht gedencken, als gebe es auch heute zu Tage, nicht mehr, als einerley Pflantze oder Gewächse, so das Gummi Euphorbii liefere. Nein! es giebt nunmehro **gar viele** Species, dergestalt, daß man den **Nahmen** Euphorbium anjetzt in der Botanique vor einen General-Nahmen eines **gantzen** Generis Plantarum ansehen und halten muß: Es ist ein solch Genus, welches mit **zweyen andern** Generibus in ziemlicher **Gleichheit** und Verwandniß stehet; Da es aber mit keinem **in allen Stücken** übereinkommt, sondern bald hier, bald dar differiret, so hat man es zu keinem mit rechte rangiren können, sondern nothwendiger Weise separiren und wieder in ein drittes oder eigenes Genus placiren müssen.

1) **Eines** von diesen verwandten Generibus ist Cereus, als welchem die Pflantze von Euphorbio, an **äusserlicher Gestalt**, Figur und Ansehen ziemlich gleich oder wenigstens derselben Pflantze vor allen andern vegetabilischen Dingen, am **nähesten** kommet;

2) **Und das andere** ist Tithymalus vel Esula, als welchem das Euphorbium, ratione seines **Milchichten, dabey caustisch und ätzenden Saffts**, abermahls am ähnlichsten approchiret. Weil indessen aber die Species Tithymali durchgehends in allen Stücken wiederum **nicht**, wie die Species Euphorbii **aussehen**, und die Species Cerei nicht solchen **Milchicht**-fressenden Safft haben; Als hat es vernünfftiger Weise nicht besser, denn daß man davon ein eigen Genus formire, denen Lernenden und Unwissenden zum Besten, können verständiget und also abgetheilet werden.

§. 4.

Beschreibung der Pflantze des Euphorbii.

Der fameuse Botanicus BREYNIUS giebt **viererley** Notas an, von der Planta Euphorbii, dadurch man sie von allen andern **destinguiren** könne:

1) Sie

1) Sie habe einen allerdicksten, fleischichten und safftigen, dabey mit sonderbar-herfürragenden **stachlichten** Winckeln versehenen **Stengel.**

2) Sie habe Florem pentapetalum, oder eine **mit fünf Blättern begabte Blume.**

3) Fructus tricoccum Tithymalorum ritu, oder eine solche **dreyeckicht-hülsichte Frucht**, wie die Esels Milch Pflantzen zu tragen pflegten.

4) Und letztens einen **allerschärffsten**, Milchichten Safft. Demnach bleibt es dabey, die Pflantze vom Euphorbio, kommt, nicht nur bloß der Milch oder **des Saffts**, sondern auch der Blume und der **Frucht** halber, mit dem TITHYMALO, hinge gen mit dem **wincklicht** und stachlichten Ansehen, mit dem Cereo überein.

§. 5.

Von den Speciebus Euphorbii.

Nun ist es zwar an dem, daß alle SPECIES Euphorbii, gedachten **scharffen, Milchichten** SUCCUM liefern, und ist es auch noch nicht hinlänglich dargethan, ob eben unser officinal Euphorbium, eintzig und allein aus einer eintzigen Specie colligiret wird, zumahl, da in Africa so **verschiedene** SPECIES wachsen und anzutreffen; Allein diesen Campum abzuhandeln, wäre zu weitläufftig vor mich und mein Vorhaben, wie dann solche Tractationes eigentlich nur zu pur botanische Abhandlungen gehören, dannenhero ich nur in transitu sagen will, daß der Herr Professor BOERHAVE allein **zwölf** SPECIES beschreibet, daß ferner im Jahr 1720. in der Frantzösischen Histoire de l'Academie des Sciences von dem Botanico MONS. DANTY D' ISNARD und so auch vom COMMELINO in seinen edirten botanischen Schrifften **verschiedene** SPECIES **mehr** erwehnet, beschrieben, auch zum Theil in Kupffer gestochen stehen; Ja ich will einen Liebhaber der Botanique oder der von den Plantis Euphorbii ausführliche botanische Nachricht zu haben Lust hätte, in solche Bücher, zum Voraus in die allegirte **Historie der Frantzösischen Academie** verwiesen haben.

§. 6.

§. 6.

Verschiedene Benennungen der allergebräuchlichsten und vornehmsten Speciei Euphorbii.

Die allergebräuchlichste und **vornehmste** SPECIES PLANTÆ, davon das allermeiste und gewöhnlichste Euphorbium gesammlet zu werden, durchgehends geglaubet wird, ist und heist EUPHORBIUM, CEREI EFFIGIE, CAULIBUS CRASSIORIBUS, SPINIS VALIDIORIBUS ARMATUM BREYNII Prodr. secundi dem nicht allein RAJUS und BOERHAVE in seinem Indice altera, sondern auch MORISON Beyfall geben. Es ist Euphorbium DODONÆI, Euphorbium, Cerei effigie Horti Amstel. partis primæ. Tithymalus Mauritanicus, aphyllos, angulosus, spinosus, ex quo Euphorbium officinarum Hort. Lugd. und Euphorbium DODONÆI, LOBELII, CASPARI BAUHINI in Pinace. Euphorbium verum Antiquorum RAJI & Horti Amstelod. aber ist die im Horto Malabarico erwehnte und gezeichnete Species so SCHADIDACALLI geheissen wird, und welche MONS. D'ISNARD Euphorbium trigonum, spinosum, rotundifolium, BREYNIUS aber Euphorbium Indicum, Opuntiæ, facie, Caule geniculato, triangulari nennet. Und so sind viele andere Neben-Species mehr, sowohl bey dem BREYNIO, als PLUKNET, COMMELIN, BOERHAVE, MORISON, item das Ela-Calli im Horto Malabarico und was noch mehr erwehnter D'ISNARD anführet. Zu verwundern ist es, das MONSIEUR TOURNEFORT gar nichts vom Euphorbio in seinen Institutionibus erwehnet, wiewohl er doch etwas in seinem Tractat de Materia medica davon gedencket und die Pflantze überhaupt beschreibet und zwar also, daß es ein **Stauden-Gewächse**, welche die Länge eines Menschen überträffe, eine dicke Wurtzel habe, die auswendig braun und inwendig weiß sey: Sie habe einen knotichten mit ziemlichen Stacheln versehenen Stengel oder Stamm, daraus runde, jedoch wenige Blätter wachsen. Es habe Flores pentapetalos, welche Petala kurtz, solide und grünlich-weißlich wären, die Frucht sey dreyeckicht in drey Loculamenta zertheilet, habe aber gemeiniglich nur ein Saamen Korn in jedem Loculamento. Die gantze Pflantze wäre übrigens häuffig mit einer scharffen und corrosivischen Milch begabet.

§. 7.

Irrige Meynungen was das Gewächse sey.

DIOSCORIDES und andere, die da vorgeben, das Gewächse sey **ein Baum**, haben offenbar **geirret**, wie nicht weniger auch diejenige, welche statuiret, daß das Euphorbium zwar eine Planta, Kraut oder Stauden-Gewächse sey, dabey aber vorgegeben, daß es mit der Zeit **arborescire**, oder nach und nach zum Baume werde, welches doch **alles nicht** ist. Am lächerlichsten aber ist diß, was ETTMUELLER geschrieben, als welcher selbst kein Botanicus gewesen und doch rechtschaffene Botanicos hat critisiren wollen; Er spricht DODONÆUS hätte zwar eine Pflantze vom Euphorbio angegeben, welche Figur auch alle nachfolgende Botanici imitireten, allein es wäre **mehr ein** MONSTRUM, als eine Planta. Ich sage: Der gute Herr ETTMUELLER hat es nicht besser verstanden, wie er denn leider! mehr als zu viel **monströses**, absonderlich wenn er von chymischen Dingen raisonniret, an den Tag gebracht. DODONÆUS hingegen keine eintzige monströse Figur, sondern ziemlich accurate Vorstellungen, und so auch **nichts monströses vom** EUPHORBIO, hat aufzeichnen lassen. **Herr** ETTMUELLER wird sein Tage weder grünend Euphorbium, noch Cereum, noch Opuntiam oder ausländische Tithymalos gesehen haben, also nicht haben glauben können, daß es solche wunderliche Gewächse gebe. Wem die Pflantze sonsten nicht bekannt, der kan sich solche am besten, aus einem natürlichen Exemplar und auch aus verschiedenen Kupffer-Stichen imprimiren. Man findet auch kleine Parthien noch in dem herauskommenden Euphorbio selbst, davon sich jeder eine Ideé machen kan.

§. 8.

Wo Euphorbium wächset.

Euphorbium **wächset** von selbsten am meisten und häuffigsten in Africa, insonderheit in Lybien, auf dem Berge Atlas, zur Curiosität aber durch Pflege und Wartung, auch in Europäischen vornehmen Gärten, wiewohl es immer in den Gewächs-Häusern pfleget gehalten und selten der freyen Lufft exponiret zu werden.

§. 9.

Von der Collection des Euphorbii.

Von dergleichen Gewächse nun kommt unser officinelles Gum-

Gummi Euphorbii her, welches nichts anders, als dessen condensirter Safft oder die eingetrucknete scharffe Milch ist; Nur ist die Frage noch: Wie es colligiret werde? massen die SUCCI OFFICINALES, auch Gummi & Resinæ überhaupt auf dreyerley Art gesammlet werden, welche die Alten in der Griechischen Sprache in

a) Χυμὸς
b) Χυλὸς und
c) ὀπὸς destinguiret

1) Χυμὸς so auch Δάκρυον genennet wird, ist dasjenige, welches als ein Liquor, oder als eine Lachryma, Gummi, Balsamum vel Resina PER SE oder ohne eintzige Verletzung und Menschliche Hülffe aus einem Vegetabili von selbsten flüsset.
2) Ὀπὸς ist ein Succus, der nicht von freyen Stücken flüsset, sondern da man erst vorher hat eine Verwundung, Ritzung und Verletzung müssen anstellen, also solcher Safft erst durch menschliche Beyhülffe herfürgeqvollen ist. Und
3) Χυλὸς ist dasjenige, was erst gar durch EXPRESSION muß herfürgebracht werden, es mag nun seyn, daß man das Vegetabile vorher zerquetsche, zerschneide oder zerstosse, es mag auch geschehen mit der Hand oder mit dem Fusse, mit einer Presse, Waltze, Mühle oder irgends ander künstlichen Art.

Da es nun von allen bisher einmüthig gesaget und confirmiret wird, auch sehr practicable scheinet, daß das gewöhnliche Euphorbium, durch vorherige Verletzung des Trunci herfürkommt und gewonnen wird, so gehöret dieser Succus allerdings unter die zweyte Sorte, nehmlich unter diejenige, die die alten Ὀπὸς genennet; Die übereinstimmende, allgemeine Erzehlung von der Art der Collection lautet also: Es wickelten zuerste die Einwohner um das Gewächse Schaaff-Felle und zwar, daß solche etwas von dem Trunco oder Stengel abstünden; Dann hätten sie scharffe Lantzen, damit verwundeten sie hin und wieder das Gewächse, so käme die Milch

herfür, lieffe hinter die Felle und condensire sich daselbst nach und nach, gemeiniglich in Erbsen grosse oder auch grössere Tropffen, die bey der Anhärtung auch wohl inwendig hole bleiben oder aber bald diese bald jene Gestalt annehmen, nachdem sie die Dornen, abgefallene Saamen oder andere Gegenden der Pflantze rencontrireten wie man abermahls aus einem Stückchen sehen kan. Daß sie die Verletzung mit einer Lantze oder Instrument mit einem langen Stiele anstellen, geschiehet deßhalb, damit sie guten Theils von der Pflantze abwärts stehen können und ihnen nicht etwas auf dem Leib spritzete oder ins Gesichte käme, und die Felle applicirten sie meistentheils darum, damit von dem herausqvellenden nichts verlohren gehe, auch nicht aller Staub und Unflath daran kommen könne, wiewohl es diese Art Leute in der grösten Reinlichkeit so gar genau nicht nehmen, sonst würde nicht alles Euphorbium so sehr unreine seyn. Es giebt zwar Personen, welche in ihren Büchern behaupten wollen, daß das Euphorbium ein Succus inspissatus sey, welches sich aber von selbst contradiciret, wenn man nehmlich, so viele hole Lachrymas oder Stückchens antrift, wie nicht weniger, daß die meisten Stücken entweder kugelicht rund oder doch länglicht-rund, kurtz! separirt rundlich sind, welches alles keine inspissirte Dinge seyn können.

§. 10.

Von der Verfälschung des Euphorbii.

Ferner sagen viele, daß das Euphorbium mit SARCOCOLLA und Succo Tithymali verfälschet oder versetzet würde, allein auch diese Muthmaßung oder Beschuldigung scheinet sich selbst zu wiedersprechen, absonderlich von seiten der SARCOCOLLÆ, als welche, wenn nicht zwey oder dreymahl wenigstens noch einmahl so theuer, als das Euphorbium zu seyn pfleget, demnach würden diese Einwohner wohl solche Narren nicht seyn, daß sie eine weit wohlfeilere Drogue mit weit theurern versetzen sollten, als welche Practique wieder die Natur des Betruges lieffe. Vom Zusatze des SUCCI TITHYMALI habe ich auch keinen Glauben, einmahl, weil der Succus Euphorbii an sich selbst eine Esfpece vom Succo Tithymali ist, und also dem ersten Herrn, der diese vermeynte Verfälschung fingiret,

solcher

solcher Umstand nicht mag bekannt gewesen seyn, und dann **vors zweyte**, weil es eine nicht nur verdrüßliche, sondern IMPRACTICABLE Schmiererey abgeben würde, um die Versetzung dirigiren zu können, daß zu gleicher Zeit, wenn ein Tropfen Saft aus dem Euphorbio herfürkäme, auch immer einer dabey stünde, der es gleich mit dem Succo Tithymali vermischte; zu geschweigen, daß durch Beymischung eines fremden Dinges hernach zu befürchten stünde, daß die condensirte Partheyen nicht hole Kügelchen abgeben dürften, als welche Holigkeit zum Theil mit, als etwas **characterisches** bey dem Euphorbio pfleget angesehen zu werden. Es kommet mir eher für, als wenn derjenige, der von solcher Verfälschung geschrieben, in den Gedancken gestanden, daß das Euphorbium ein Succus inspissatus oder so genanntes χυλὸς sey, auf welchem Falle man noch eher etwas anders mit beymischen könnte, so aber in der That und Wahrheit **nicht ist**. Die gröste Verfälschung möchte in allerhand Unreinigkeiten etwa noch bestehen, welche aber aus Negligence geschehen kan.

§. 11.

Besonderer Umstand von dem Euphorbio.

Annoch melden die Scribenten von einem **gar besondern Umstande**, welchen ich zwar nicht mit der Erfahrung wiedersprechen, indessen aber doch auch **nicht** so schlechthin als unwiedersprechlich acceptiren oder diesen Herrn zugefallen, in purer Einfalt, so **gleich glauben** kan; Es heist: **Das gantze frische** EUPHORBIUM wäre **wenig scharf** oder zum wenigsten nicht scharf gnug, und das **altgewordene** würde gantz **unkräftig**; Hingegen würde das frische erst **nach und nach kräftig**, also das **mitler-alte** am kräftigsten rc. Ich sage hierauf:

1) Ich kan dieses Vorgeben zwar mit der Erfahrung nicht platterdings wiedersprechen, noch auch nicht affirmiren, maßen ich niemahls in Africa auf dem Berge Atlas in Lybien oder an dem Orte und zu solcher Zeit, da das Euphorbium aufgeritzet und das frische colligiret wird, zugegen gewesen, daß ich sagen könnte, ob es schwächer oder eben so starck-caustisch, als das mitler-alt gewordene, sey.

2) Vors andere binden die Africaner oder auch die fernere Kaufleute keine Geburts-Brieffe oder Attestate des Alterthums an das Euphorbium, wenn sie es versenden und verkauffen, daß man accurat wissen könnte, ob es noch junges, mitleres oder schon alt gewordenes Euphorbium sey, welches man erkauffet; Und

3) möchten solches die Einwohner oder die Kaufleute, so bald sie es nur merckten, daß man am liebsten das mitler-alte erhandelte, wohl an alle ihre Sorten practiciren und das verlangte Alter demselben zuschreiben.

Dagegen kan ichs auch nicht, so schlechthin glauben, au contraire! Ich halte diesen Umstand eher **vor erdichtet**, und diß aus folgenden Motiven.

1) Weilen es offenbar, daß der frische succus caustisch und im Proportion eben so corrosivisch ist, als das Euphorbium immer seyn kan.

2) Weilen, wann auch solcher Saft **etwas weniger** fressend wäre, als das trockene Euphorbium, dieser Unterscheid nur von der, im liquiden-Safte, noch dabey vorhandenen Feuchtigkeit herkommt, hingegen bey deren Verrauchung oder so bald der Succus nur condensiret und gantz trucken geworden, eben so starcke Effectus als der älter gewordene, zeiget.

3) Weilen ich niemahlen solch Euphorbium, ob es auch schon sehr alt gewesen, gefunden, welches gantz unkräftig geworden wäre oder nicht immer den specifiquen Effect äußerlich und innerlich, wie Euphorbium zu haben pfleget, bezeiget hätte.

§. 12.

Eigenschafften eines guten Euphorbii.

Ein gutes Euphorbium, (so im Deutschen auch Euphorbien Saft, Niese-Hartz oder Niese-Gummi genennet wird) muß demnach folgende **Eigenschafften** haben: Es muß (so gut als möglich) reine, wenn nicht gantz, doch halb-durchsichtig, weiß oder aufs höchste gelblich weiß, trucken und brüchig seyn. Gemeiniglich ist es unegal, so wie es etwa auf dem Stengel an den Flecken und Winckeln, auch über und um die Stacheln herumgeflossen, und nach und nach sich angehärtet, wie dann in manchen Stücken noch

Sta-

Stacheln, Saamen oder andere Theilchen stecken; als man abermahls sehen kan. Das schlimmste ist, daß es gemeiniglich sehr unreine herauskommt und also im Handel vorfällt, wie es dann mit den Spinis et Seminibus auch wohl gar kleinen Partheyen vom Stengel, desgleichen mit Steinchens und Sande pfleget **vermischet** zu seyn. Uebrigens hat das Euphorbium **keinen Geruch**, dahingegen aber einen feurigen, scharf und hitzig brennenden **Geschmack**: Je bräuner es ist, je älter ist es.

§. 13.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Es **brennet** bey dem geringsten Anrühren mit der Zunge gar gewaltig auf derselben, dazu **ziemlich lange**. Nechst dieser Eigenschaft ist es auch das allerstärckste ERRHINO PTARMICUM oder allerheftigste Niese-Mittel, so bis dato bekannt. Es ist nicht nur hitzig und scharf brennend, sondern etzend und Blasen fressend, caustisch und corrosivisch, entzündend, zerschabend und zerreissend, es sey äußerlich oder innerlich, was es nur beym lebenden Menschen berühret. Eben deshalb, weil es **allemahl gewaltig** würcket, ist es nicht nur unter die höchst gefährliche Dinge, sondern so gar unter die Venena oder Gifte gezehlet oder rangiret worden.

§. 14.

Medicinischer und chirurgischer Gebrauch des Euphorbii.

Die Alten haben es zwar **innerlich** gebrauchet und unter die DRASTICA oder heftige Purgantia Melanagoga, et Hydragoga gerechnet und statuiret, daß das Euphorbium die Kraft habe das Serum und alles Wasser im gantzen Leibe zu purgiren, wie sie es denn bis auf einen Scrupel, ja (welches erstaunend) bis eine Drachmam vier Scrupel und gar zwey Drachmas, wie z. E. beym ÆGINETA, FALLOPIO ET PLINIO zu sehen, auf einmahl eingegeben; Allein, da es vi caustica et INFLAMMANTE operiret, so bedienet sich dessen heut zu Tage kein vernünftiger und **vorsichtiger Medicus** mehr, es sey denn in **geringer Dosi** und **mit vielen andern Dingen vermischt**, da es denn, wenn sonst ein oder ander Mixtum auch nur zur rechten Zeit adhibiret wird, eben keinen Schaden thun kan. **An sich selbst** aber rathe ichs keinen Menschen, massen wenige grana eine EROSIONEM im Magen und Gedärmen verur-

verursachen können. Aeusserlich wird es heute zu Tage am meisten gebrauchet, zuförderst in CARIE OSSIUM, in Spina ventosa, in Tumoribus scirrhosis, sonst auch wohl in Atrophia, Paralysi, in Punctura nervi, item als ein rubefaciens, vesicans und dergleichen, endlich auch, wiewohl selten, als ein ERRHINUM. FALLOPIUS hat es mit Oleo Tartari vor die Wartzen gebraucht. Annoch brauchens die Pferde-Aertzte starck.

§. 15.

Verschiedene Correctiones des Euphorbii.

Da indessen aber auch schon die alten Medici mehr als zu sehr dessen vehemente, hitzige, schädlich und tödtliche Würckung mögen erfahren haben, so sind sie auf allerhand CORRECTIONES oder Zusätze gefallen, als durch welche Beymischung das gefährliche hat sollen temperiret und der Gebrauch des Euphorbii innerlich sicher gemachet werden, gleichwie sie es mit andern gefährlichen Dingen mehr also betrieben: Gleichwohl müssen doch auch diese Correctiones nicht recht hinlänglich gewesen seyn, sonst würden nicht immer neue und so gar vielerley, dazu immer verschiedene Additamenta und Correctores seyn aufgekommen oder erfunden und zum Gebrauch gezogen worden, ja man würde nicht so gar gantz contraire Dinge dazu zu nehmen angeben. Denn einige haben die Correction mit sauren Saltzen, andere mit alcalischen, einige mit hartzichten, die andere mit ölichten Sachen, angestellet; Einige wollen es digeriret und solviret, bald wieder coaguliret und abluiret, andere aber gar mit Brod gebacken haben.

1) Einige rathen an, man soll das pulverisirte Euphorbium in eine ausgeholte Citrone thun, diese in den Brod-Teig setzen, den Teig ausbacken und also hernach das Pulver als ein EUPHORBIUM CORRECTUM gebrauchen.
2) In der Pharmacopœa Augustana recommendiren sie, man solle es erst mit Oleo Amygdalarum verreiben.
3) Andere solviren das Euphorbium in Aceto Rosarum, coliren, inspissiren und ablairen es mit Aqua Rosarum.
4) Wieder andere giessen Succum Citri vel Granat. drauf, digeriren es im Balneo Mariæ, filtriren und coaguliren es.

5) Noch

5) Noch andere nehmen Succum Portulacæ.
6) Einige gebrauchen Spiritum Vitrioli und nennen es die Correctionem præstantissimam.
7) Die das Causticum vor etwas acides ansehen, als etwa der Lapis infernalis argenteus ist, nehmen zum Corrigens ein Alcali, und tractiren das Euphorbium entweder mit Oleo Tartari per deliquium oder Spiritu Salis ammoniaci aquoso.
8) Andere haben wieder andere Absicht, dahero sie es mit Mandeln, oder
9) Mandel-Oel und Tragacanth oder
10) auch mit Mastix und Traganth und was dergleichen mehr ist, versetzen.

§. 16.

Zu welche Medicamenta composita das Euphorbium gebrauchet wird.

Nach unserm Dispensatorio kommt das Euphorbium etwa noch zu viererley Medicamenta composita INTERNA, zu Pilulas foetidas majores, Species lithontripticas, zu Philonium Romanum & Philonium Persicum; Und so auch zu vier oder fünfferley EXTERNA zu Oleum Euphorbii selbst, hernach auch zu Oleum Castorei, ferner zu Unguentum Apostolorum & Emplastrum de Ranis es sey nun sine oder cum Mercurio.

§. 17.

Von dem Philonio Romano.

Wie diese Dinge sollen præpariret werden, stehet daselbst vorgeschrieben und braucht auch weiter keiner sonderbaren Erinnerung, von Seiten unsers Subjecti; Ich melire mich auch nicht gerne mit dem Effect derer Compositionen und Medicamenten, jedoch will ich allhier in Specie vom PHILONIO ROMANO nur so viel gedencken, daß ungeachtet es eine wunderliche Melange ist, solches dennoch zu seiner rechten Zeit gebrauchet, gewiß seinen guten Effect hat, wiewohl überall ein practisches Judicium erfordert wird, indem man sonst zur Unzeit mehr böses, als gutes, mit dergleichen hitzigen Dingen anrichten kan.

§. 18.

Bestandtheile des Euphorbii.

Vornehmlich kommt es nun bey unserm dangereusen Subjecto, dem Euphorbio, noch darauf an, daß man es auch an sich selbst,

selbst, in seiner innersten Mixtion und von was für scheidbaren Theilen es von der Natur componiret worden, recht gründlich und erweißlich kenne; Hievon sagt Herr Doctor HERMANN in seiner Cynosura Materiæ medicæ, daß die Principia activa SALIA VOLATILIA cum aliquibus fixis wären. Monsieur LEMERY spricht, es hätte ein brennend und caustisches Saltz, und Oel. Ob ich nun zwar im geringsten nicht einiger salinischen Theile Beymischung leugne, gleichwie ich allbereits bey andern Gelegenheiten, sehr viele mahle schon erwehnet, daß man solche überhaupt im gantzen Regno vegetabili bey allen Partibus Plantarum præsupponiren soll und muß, sie haben Nahmen wie sie wollen; So mag ich doch solche niemahls an solchen Oertern angeben, allwo man sie nicht auch, auf eine natürliche Weise separiren und demonstriren kan, um so viel weniger mag ich bey solchen Fällen und Dispositionen, denen darinnen verwickelten, gemeiniglich wenigen Saltz-Theilchen einen speciellen Nahmen geben, es Sal volatile oder Sal fixum, Sal acidum oder Sal Alcali heissen, als womit die meisten Bücher-Schreiber sonst sehr fix und gleich parat sind, ungeachtet sie es nicht erweisen können, wenn man sie auch sollte auf die Tortur bringen. LEMERY als ein gewesener fleißiger und arbeitender Chymicus, hat sich hierinnen inpardonnablement vergangen; Dagegen kan ichs noch eher dem Doctor HERMANN vergeben, als welcher überhaupt kein Chymicus gewesen und in seinem gantzen Buche fast durchgehends hoc in Puncto sich geirret, wiewohl er, um seiner andern Meriten willen, doch manchen jungen Medicum damit verführet und es also dennoch besser wäre gewesen, wenn er dieserhalben lieber gar nichts erwehnet, sondern das si tacuisses observiret hätte. Ich will mich bey dieser, ohnedem schon öffters, eben nicht aus tadelhafft-scheltenden, als vielmehr zur Steuer der Wahrheit und künftig-bessern Begriff abzielenden Absicht, angebrachten Critique nicht länger aufhalten, sondern nur von meinem mit dem Euphorbio angestellten Examine in der Kürtze so viel erwehnen, daß ich nichts offenbar saltzichtes habe decouvriren, vielweniger abscheiden können oder separatim darstellen kan, folglich mag und kan ichs auch

auch nicht nennen, ungeachtet ich allerdings glaube, daß etwas von einem SALE ACIDO darinnen mit mag verwickelt stecken. Wäre es reichlich drinne, so müsse man es auch können commodement ausscheiden und demonstriren; Und wäre das CAUSTICUM allein oder fürnehmlich in den PARTIBUS SALINIS, so würde sich die VIS CAUSTICA auch insonderheit in denen EXTRACTIONIBUS AQUOSIS äussern, als welchem Menstruo die Salia allezeit mehr pariren, denn einem Menstruo oleoso vel inflammabili; Allein die Experience spricht hierzu nein oder das contrarium. Dagegen zeigt sich das brennend-caustisch und fressende weit offenbarer und deutlicher in den Partibus resinosis, als welche ziemlich empfindlich, auch in der geringsten Micula, auf der Zunge brennen, folglich kan ich mit gutem Fug die Residence des caustischen Wesens allhier eher denen hartzichten als saltzichten Theilen attribuiren, wenigstens so lange, bis ich eines andern Sentiments mit Experimentis, nicht aber mit leeren und ungewissen Præsumtionibus und Gehirn-Vorstellungen, ich sage eines bessern überführet werde. Ich finde auch keine substantielle und separate PARTES OLEOSAS, darauf man auf einige Weise Reflexion machen könne. Viel besser hat der Hallische Herr Professor JUNCKER verfahren, der nichts anders, als PARTES GUMMOSAS AC RESINOSAS, erwehnet. Zwar meynet er, als wären mehr gummatöse, als resinöse, zugegen, so ich aber auch nicht gefunden, sondern ich muß frey bekennen,

§. 19.

Proportion derer Bestandtheile des Euphorbii.

Daß das Euphorbium eine vollkommene GUMMI-RESINA, ein solcher SUCCUS CONDENSATUS sey, der von jedem gleich viel besitze oder aus PARTIBUS ANATICIS gummöser und resinöser Theile componiret. Ich habe ausgelesen Euphorbium mögen mit SPIRITU VINI RECTIFICATISSIMO oder mit Wasser extrahiren, so habe ich allezeit gleich viel EXTRACTI bekommen, nehmlich in der Proportion fünff achtel also von einer Untze Euphorbii fünff Drachmas EXTRACTI; Beyderseits EXTRACTUM SECUNDUM hat ein viertel oder von der Untze Euphorbii zwey Drachmas betragen; Das überbleibende, drinn gehackte, unreine Wesen aber ein achtel oder eine Drachmam. Die

LIQUORES ABSTRACTITII wollen nichts sagen, und so schmecken auch die EXTRACTA SECUNDA gar wenig oder doch langsam empfindlich, von mehrer Quantität, auf die Zunge gelegt; Hingegen die Extracta prima weit mehr, in geringer Portion, und darunter (wie gesagt) das Extractum primum RESINOSUM am stärckesten und feurigsten, als welcher Umstand deutlich gnug meine avancirte Declaration confirmiret.

§. 20.

Zweyerley Lehren.

Diese meine Analysirung giebt uns folgende zwey Lehren.

1) Daß, wer nicht unser Subjectum so an sich selbst in Substantz gebrauchen will, wie es wohl grösten Theils geschiehet, sondern ein gar gelindes PRÆPARATUM EUPHORBII haben wollte, derselbe ein oder ander EXTRACTUM SECUNDUM, nachdem er ein resinosum oder gummosum zu seinen Umständen convenable fände, wählen könne.

2) Daß aber derjenige, der etwas VEHEMENTES nöthig hätte, das EXTRACTUM RESINOSUM PRIMUM oder auch dergleichen Extractionem in forma liquida, ich meyne die Essentiam Euphorbii, choisiren könnte.

§. 21.

Essentia Euphorbii.

Diese ESSENTIA EUPHORBII ist denn auch vorjetzo das noch gebräuchlichste Præparatum, welche ein jeder mit dem Spiritu Vini rectificatissimo, digerendo, gewöhnlicher massen, zu verfertigen weiß.

§. 22.

Extractum Euphorbii resinosum.

Ratione EXTRACTI RESINOSI kommen einige auch her und extrahiren das mit dem Aceto Rosarum zu erst extrahirte so genannte Euphorbium correctum, als welches Extractum alsdenn comparative etwas gelinder wird.

§. 23.

Oleum Euphorbii.

Des OLEI EUPHORBII hat man insgemein zweyerley,

1) Das allergebräuchlichste ist das so genannte Oleum Euphorbii correctum, da gemeiniglich angerathen wird, daß man das Euphorbium pulverisatum mit Oleo cheirino vel Majoranæ, auch wohl noch mit Zugiessung vom Weine kochen soll,

wel-

welches kochen ich aber gar nicht approbire, weder daß man dieses, noch andere Corpora resinosa koche, sondern man thut besser, wenn es in mäßiger Wärme, dazu ohne Wein, so viel sich in purem Oel auflösen will, tractiret wird.

2) Das andere OLEUM EUPHORBII ist dasjenige, was einige Chirurgi in PUNCTURA NERVI zu gebrauchen pflegen und eben nicht officinal ist: Solches bestehet aus einer Untze Olei Terebinthinæ, einer Drachma Spiritus Vini und einer halben Drachma Euphorbii.

§. 24.

Von dem pulverisirten Euphorbio.

Die in CARIE OSSIUM nicht die Essentz, sondern das pulverisirte Euphorbium wehlen, nehmen es entweder alleine, auch mit oder Pulvere Iridis versetzet und mit Spiritu Vini rectificato irrorirt.

§. 25.

Welcher Gestalt das Euphorbium als ein Errhino-ptarmicum gebrauchet wird.

Diejenige, die es als ein ERRHINO-ptarmicum gebrauchen wollen, versetzen ebenfalls z. E. einen Scrupel Pulveris Euphorbii mit einer halben Untze, auch wohl gantzen Untze Pulveris Radicis Ireos florentinæ. Wollen sie es in forma liquida gebrauchen, um den Mucum lymphaticum aus der Nase zu bringen oder Soporosos durch Niesen zu alteriren, so nehmen sie zum Exempel eine Drachmam Euphorbii, kochen es mit einem Pfunde Aquæ simplicis vel Liliorum convallium, und lassen von solchem Extracto nur etliche Tropffen in die Nase ziehen; Oder aber in casu necessitatis wird es in die Nase gestösset.

§. 26.

Gebrauch des Euphorbii an und vor sich selbst.

An und vor sich selbst ist es keinem Menschen zu rathen, auch nur das allergeringste in die Nase zu ziehen oder auf andere Weise zu appliciren: Man kan sich darnach zu Tode niesen, oder aber doch andere gefährliche Symptomata dadurch erregen; Auch dienet das in Büchern stehende Kunst-Stückchen zu nichts, da man den tantzenden Frauens-Personen etwas zart pulverisirtes auf den Boden streuen soll: Es kan dadurch gros Unheil entstehen.

§. 27.

Vorsichtigkeit, so bey

Wie ich dann zum Beschluß noch dieses wohlbedächtlich anra-

Pulverisirung des Gummi Euphorbii zu beobachten.

rathen will, daß man sich bey Pulverisirung des Gummi Euphorbii, absonderlich da es fast zu allen Dingen in forma pulveris hinzukommt, wohl in Acht zu nehmen hat: Man mag sich wenigstens Nase und Mund mit recht dicken Tüchern verbinden und verwickeln, ja es kan nicht schaden, daß man die Augen selbst mit Gläsern und feste schlüssendem Leder oder irgends einer andern Machine, so gut es seyn kan, wohl verwahre, um von solcher Arbeit nicht grosses Unglück zu überkommen.

Das sieben und dreißigste Capitel.

DE GUMMI GALBANI.

§. 1.

Was das Galbanum sey.

Ich bin Willens in diesem Capitel in alphabethischer Folge das GUMMI GALBANI vorzunehmen. Es ist eigentlich kein pures Gummi, sondern eine Gummi-Resina oder Resina gummosa ein Hartz, so mit einigen gummichten Theilen begabet, wie wir ferner vernehmen werden.

§. 2.

Dessen Benennungen.

Im Lateinischen wird es nicht nur allein Galbanum, sondern auch wohl Chalbanum, Galbanon, Lachryma Ferulæ Syriacæ, Metopium & Succus Metopii. In Apothecken, Büchern und Recepten aber gemeiniglich Gummi Galbani, und im Deutschen entweder Galban-Gummi, Galban-Safft oder auch wohl Mutter-Hartz geheissen.

§. 3.

Von dem Ursprung des Nahmens von diesem Gummi.

Wer vom Ursprung dieses Nahmens etwas mehrers wissen will, der kan CASPARUM HOFFMANNUM de Medicamentis officinalibus lesen, als welcher sich nicht wenig Mühe gegeben, dergleichen zu nichts nutzes Zeug zusammen zu schmieren: Uns hilfft es nichts, wir mögens wissen oder nicht, es mag aus dem Arabischen oder Chaldäischen herkommen.

§. 4.

§. 4.

Das Galbanum, diß unser vorhabendes Subjectum, wird von einer in Africa wachsenden Planta umbellata gewonnen: Solche Pflantze hat man lange vor die Ferula galbanifera LOBELII, Galbanifera ferula JOHANNIS BAUHINI & Ferulago latiore folio CASPARI BAUHINI gehalten; Allein Monsieur TOURNEFORT und andere erfahrne neuere Botanici haben es vor eine andere Pflantze zu seyn befunden: Es ist demnach Oreoselinum Africanum, Galbaniferum, frutescens, Anisi folio TOURNEFORTII. Oreoselinum Anisoides, arborescens, Ligustici foliis & facie, flore luteo, Capitis bonæ Spei BREYNII Prodromi secundi. Ferner Anisum Africanum frutescens, folio & caule rore cœruleo tinctis PLUCKENET. Es ist Ferula fruticosa, semper virens, foliis Anisi Prodr. Parad. Bat. u Ferula Africana Galbanifera Ligustici folio & facie Parad. Bat. Es hat florem rosaceum & umbellatum, gehöret also in TOURNEFORTS siebende Classe. Die Blätter sind wie Anis-Blätter, die Blumen sind gelbliche Parasols und der Saamen ist platt und oval. Es wächst zwar auch in Indien, am häuffigsten aber in Syrien und Arabien. Es fliesset als ein Balsam oder als eine Lachryma aus dem Gewächse und dicket sich nach und nach an der Lufft an, wie alle dergleichen Dinge, und da es sehr klebricht, so hafften auch gar leichte allerhand Unreinigkeiten dran an, so daß das meiste, zum Theil auch aus negligence, bey der Collection hinzukommt.

Von der Pflantze davon das Galbanum gewonnen wird

§. 5.

Galbanum an sich selbst ist, wie wirs heraus bekommen, und in Apothecken vor uns haben, ein klebrich, leicht an die Finger anhackendes (wenn man es nehmlich anfassen will) und etwas weicher, als Wachs seyendes gummeuses Hartz, es bestehet aus weissen, weißlichen, gelblichen, gelb-bräunlichen auch gar braunen Brocken, so an einander anhacken und einen Klumpen formiren, es schmeckt etwas scharff, bitterlich und ecklich, hat dabey einen überaus starcken Geruch. Kommt übrigens mit überaus vielen Unreinigkeiten durch und durch vermenget heraus, massen Stengel und Stiele, Späne und Saamen, Stroh, Papier, Lappen, Schilff,

Beschreibung des Galbani.

Matten, Steine, Blätter, 2c. und Gott weiß, was vor Zeugs mehr darunter und daran hacken.

§. 6.

Welch Galbanum zu erwählen.

Man lieset gerne das truckene, weisse, reine und stärckest-riechende aus.

§. 7.

Nachdenckli-cher Umstand.

Es ist nachdencklich, was MONS. LEMERY observiret hat, daß GALBANUM, SAGAPENUM, OPOPANAX & BITUMEN JUDAICUM als vier sonst eben nicht allzu wohl rüchende, sondern fast jedermann anstinckende Dinge und welche auch sonsten bey Frauenzimmer, die den Biesam-Geruch nicht vertragen können, sondern davon leichte Mutter-Schmertzen bekommen, eben ihres Gestancks halber als ein Antidotum oder Mittel gegen den Biesam-Geruch pflegen gebrauchet zu werden, einen Moschi Geruch herfür gebracht haben. Er hat nehmlich ein halb Pfund Galbani, ein halb Pfund Sagapeni, ein halb Pfund Bituminis judaici und ein viertel Pfund Opopanacis bey einem Materialisten gekaufft, jedes a parte einwickeln lassen und solche vier Paquete zusammen in einen Schubsack gestecket, solche aber bey Ausziehung des Kleides darinnen aus Vergessenheit stecken lassen und den Rock weggehangen. Par hazard hat er dieses Kleid eine Zeitlang nicht angezogen, sondern (weiß nicht eigentlich ob ein viertel oder ein halbes Jahr lang) solches im Kleider-Spinde hangen gehabt; Als er es nun endlich einmahl wieder anziehen wollen, so hätte der gantze Rock erschröcklich starck nach Biesam oder Moschum gerochen, da er denn mit Erstaunung seine vergessene und eingekauffte vier stinckende Subjecta in der Tasche gefunden. Der Geruch wäre so starck gewesen, daß es in langen Zeiten aus dem Kleide nicht hätte können vertilget werden. Ich muß aber gestehen, daß es mir bey meiner Imitirung nicht also reussiret. Dannenhero es noch wohl weiter zu untersuchen stünde, ob nicht noch sonsten was dazu concurriret. Wiewohl mir auch andere Begebenheiten bekannt sind, da sich aus zusammenkommenden, gantz different stinckenden Dingen etwas überaus wohlrüchendes herfürgethan. Und mag diß nur incidenter angeführet seyn.

§. 8.

Von den Bestand-Theilen des Galbani.

Von der physicalischen Mixtion des Galbani finden wir in allen Büchern abermahls nicht das geringste, so hinlängliche und dienende Nachricht ertheilete: Gedachter D. CASPAR HOFFMANN sagt zwar: Galbanum bestünde aus dünnen und dicken Partibus heterogeneis, aber Gott erbarme sich über dergleichen Definitiones! Was kan man wohl daraus vor einen Trost haben, wenn ich sage: Diß Mixtum bestehet aus lauter Partibus heterogeneis, es wären solche dicke und dünne. Ich mag mich bey dergleichen höchst einfältigen Declarationibus nicht aufhalten, sonst könnte man noch verschiedene Fragen thun! Gleichwohl heist dergleichen miserable Zeug alles gelehrt und philosophisch.

§. 9.

Fortsetzung des Vorhergehenden.

Ich sage dagegen, daß diß gummöse Hartz, das Galbanum

1) ex Partibus resinosis,
2) gummosis,
3) oleosis,
4) salinis &
5) aquosis bestehet.

Und kan ich frey gestehen, daß ich mich bey der Untersuchung und mehrerer Belehrung dieser, obschon auch nicht chymischen, Sache recht hertzlich erfreuet, nachdem ich selbst wiederum eines und das andere davon erfahren, so weder ich, noch auch andere meines Wissens vorher gewust, so altväterisch und bekannt diß Subjectum auch immer ist und so wenig, als es abermahls wie schon gesagt vor ein Subjectum chymicum von andern mag geschätzet werden. Die Chymie ist ja nicht alleine eine pure Schmeltz und Scheide-Kunst eintzig und allein vor Mineralische Sachen verschworen, sondern sie ist, kan, soll und muß auch eine Scheide-Kunst vor vegetabilische, animalische und was soll ich sagen, vor alle Sachen in der gantzen Welt seyn. Ey! Wie gut wäre es gewesen, wenn sich mancher Chymicus nicht allein beym Regno minerali aufgehalten, und auch das Regnum vegetabile mit Verstand untersuchet, deren so vielerley

ley Subjecta bearbeitet und bedächtlich zerleget hätte, so würden vielleicht viel hundert unnütze und lächerliche Compositiones & Medicamenta, höchst dumme und contra-dictorische Mixturen und viele irraisonnable Recepte aus der Welt geblieben und nicht an den Tag gekommen seyn, ich versichere, es würde gantz anders in Apothecken, in der Medicin und Chirurgie aussehen, indem wir von jedem Subjecto eine rechte Kenntniß haben würden; Aber so hat man sich dieser Dinge Untersuchungen lieber geschämet, ich möchte bald sagen, man ist lieber in der Unwissenheit länger stecken blieben, bloß, weil es heist, dergleichen Gummi und Partes Vegetabilium wären keine chymische Subjecta. Ich schäme michs gar nicht, auch solche Dinge, die wir warhaftig bis dato noch nicht recht kennen, zu bearbeiten und hoffe vermuthlich von manchem deßhalb noch einigen Danck zu verdienen.

§. 10.

Anmerckung.

Daß das Galbanum hartzichte Theile, auch gummichte Theile, ja auch die übrige angegebene habe, mag vielleicht den meisten bekannt seyn, wie solches zum Theil das äusserliche Ansehen, Anfühlen und der starcke Geruch giebet. Wo stehets aber geschrieben? oder wer hat es gesaget, wie diese Theile eigentlich beschaffen seyn? Worinnen das rüchend und schmeckende läge? Wie sie miteinander verbunden? Wie sie auseinander zu setzen? Und was weiter bey der Applicirung oder bey dem Gebrauch des Galbani zu observiren nöthig sey? Von welchen allen ich anjetzo einige Nachricht zu ertheilen werde die Ehre haben.

§. 11.

Partes oleosæ.

Zuförderst dienet zu wissen, daß fast dergleichen Galbanum nicht zu haben, bey welchem nicht die geringste Unreinigkeiten oder fremde Dinge mit beygemischet, sollten vorhanden seyn. Ferner kan man sich zum voraus mercken, ratione meiner angegebenen physicalischen Ingredientien, daß alles **rüchende** und **kräfftigste**, also das **preferableste** Wesen vom gantzen Galbano, womit sich das Galbanum vor andern in der Welt seyenden Dingen, als Galbanum destinguiret, dabey mans erkennen, rüchen und schmecken kan, in

in denen PARTIBUS OLEOSIS kurtz! in dem OLEO ESSENTIALI GALBANI lieget und vorhanden ist, als in welchem Umstande Galbanum mit der Asa foetida vollkommen überein kommt, wie sie denn beyde auch von Plantis umbelliferis oder aus einer Classe abstammen, auch darinnen übereinkommen, daß sie beyde anfänglich, wenn sie frisch, gantz weiß sind und von blosser Lufft nach und nach gelber und bräunlicher, auch am warmen Orte schlechter und schlechter werden, und ist noch die Frage? Ob nicht auch Galbanum ex Radice Oreoselini galbaniferi, sowohl, als die Asa foetida, gewonnen wird? oder gewonnen werden könnte? Ich bin vollkommen der Meynung von Ja, ob wir gleich dessen nicht benachrichtiget sind.

§ 12.

Deren Quantität.

Solcher ölichten Theile sind nun eben nicht so gar viel, sondern man bekommt von ein Pfund Galbani nur sechs Drachmas substantiellen abgeschiedenen OLEI ESSENTIAL's, wiewohl man noch etwas mehr rechnen kan, so sich nehmlich im Menstruo dissipiret und aufhält.

§. 13.

Wie die Partes oleosæ zu erlangen.

Sie sind, wie ein ander Oleum essentiale durch die Destillation zu erlangen, sowohl mit **Wasser** und dann bekomme ich nicht allein mein substantiell OLEUM GALBANI ESSENTIALE, sondern auch eine kräfftige starck-rüchende und schmeckende AQUAM Galbani, als auch **vermittelst** SPIRITU VINI oder eines andern Spiritus inflammabilis, wenn ich nehmlich, solchen über Galbanum abstrahire, so erlange ich einen mit solchem Oleo essentiali völlig imprägnirten recht starcken SPIRITUM GALBANI.

§. 14.

Welchergestalt das rüchende und kräfftige Wesen vom Galbano abzuscheiden.

Will man demnach das rüchend und kräfftige specifique Wesen vom Galbano abscheiden, so muß es durch **die Destillation** geschehen, und entweder Oleum essentiale oder Aqua oder Spiritus Galbani abstractitius gemacht werden.

§. 15.

Partes resinosæ.

Von PARTIBUS RESINOSIS finden wir in der Analysirung den grösten Theil, nehmlich mehr, als die Hälffte, als weßwegen ich

auch das gantze Subjectum ein Mixtum resinosum, oder eine Resina genennet; Weil aber auch ein gut Theil Partium gummosarum dabey vorhanden, so kan ich selbige vor keine Resina allein, sondern nicht anders, als vor eine Resina gummosa ausgeben, wie sie auch solches in der That ist. In jedem Pfunde Galbani habe ich zehentehalb Untzen und zwey Scrupel Extracti resinosi oder hartzhaffter Theile gefunden. Sie haben aber weder Geruch noch Geschmack. Das Hartz ist spröde und brüchig, und allem Ansehen nach, nicht das geringste besser, als ein ander gemein Hartz in äusserlichem Gebrauch. Ob es sich aber innerlich eingegeben, wie auch das Oleum und die andere Partes Galbani womit distinguire, stünde von aufmercksamen Medicis zu probiren.

§. 16.

Partes gummosæ.

Von PARTIBUS GUMMOSIS oder mit Wasser extrahirten Theilen finden sich bey jedem Pfunde drey Untzen. Diese sind zwar nicht sogar insipid, wie die Partes resinosæ, sie rüchen und schmecken doch aber auch nicht eben nach Galban, zum wenigsten sollte es kein Mensch errüchen oder durchs schmecken errathen, daß diß Extractum vom Galbano gemacht worden sey, sondern was man schmecket, möchte das beym Galbano vorhandene obgedachte, scharffe, bittere und ecklichte Wesen etwa inne haben und darstellen. Ob nun auch dieses in der Medicin einigen besondern Effect habe, ist wiederum nicht mein Thun, zu untersuchen, sondern könnte auch noch weiter ausgeforschet werden.

§. 17.

Partes salinæ & aquosæ.

Die PARTES SALINÆ äussern sich in der vehementen Destillation aperto igne, und so auch die angegebene PARTES AQUOSÆ als welche beyde zusammen den SPIRITUM ACIDUM GALBANI ausmachen und also conjunctim im Pfunde zwey Untzen betragen. Ich könnte ergründen, wie viel Partes salinæ, dem Gewichte nach, in diesen zwey Untzen Liquoris seu Spiritus vorhanden wären, weil es aber weiter zu nichts, als zur Curiosität nutze, als habe es bis dato unterwegens gelassen.

§. 18.

§. 18.

Deren PARTIUM INDISSOLUBILIUM & terrestrium findet man in reinem Galbano nicht, wohl aber insgemein zwey Untzen und vier Scrupel unreinen Zeugs, Lumpen, Schilff, Späne, Steine und allerhand Quisquilien wie man oben vernommen.

Partes indissolubiles & terrestres.

§. 19.

Auch hiebey, bey der chymischen Anatomie des Galbani, habe ich wiederum gesehen, wie betrüglich die **vehemente Analysirungen und Destillirungen im offenen Feuer** seyn, ja ich werde von Tage zu Tage immer mehr und mehr überzeuget und gestärcket, daß die Destillatio im offenenen Feuer mehr eine Operatio resolutoria als dissolutoria sey, ich verstehe, eine Arbeit, da das Mixtum eher gäntzlich auseinander gesetzet, destruiret und in gantz was anders gebracht, als etwa nur in seinen vorhin gehabten natürlichen Ingredientien dividiret oder jedes in seinem Esse behalten, separiret wird. Ich habe nun alle Partes Galbanum constituentes nach und nach, in ihrem besondern Gewichte hererzehlet, worunter sich befindet, daß in jedem Pfunde nur sechs Drachmä Olei sind, wie auch, daß gar keine Partes terreæ & indissolubiles zugegen wären. Man nehme nur ein Pfund des reinesten Galbani und destillire es in offenem Feuer, so wird man vors erste, statt sechs Drachmas wenigstens acht Untzen also die Helffte Oel, und vors andere vier Untzen erdhafftes Capitis mortui bekommen, wovon noch sechs Drachmas schwer im offenen Feuer davon zu brennen, und etwa einen Scrupel Salis fixi abzulaugen, die übrige drey Untzen und fünf Scrupel aber bleiben als Feuer fixe würckliche erdhaffte Theile, welches beydes hauptsächlich aus nichts anders als aus der resolutione Partium resinosarum & gummosarum entstanden, jene haben zuförderst den grossen Anwachs des Olei und die Partes terreæ so vorhin im Gummi und Hartz gewesen das Caput mortuum und die endlich daraus geschiedene Erde verursachet. Wer wollte nun hierauf argumentiren, daß alle diese durchs vehemente Destilliren erhaltene Dinge vorhin auch eben in dieser in Quantität, Form und Beschaffenheit, im rohen Galbano gewesen wären.

Von der Destillation des Galbani im offenen Feuer.

§. 20.

Oleum Galbani.

Indessen hat die DESTILLATIO GALBANI PER SE doch auch noch etwas besonders und nachdenckliches an sich, daß man ein gut Theil vortreflich schön **blaues Oehl** bekommt, ich sage ein gut Theil, also nicht alles: Diß OLEUM GALBANI ist manchmahl recht COERULEUM und hellblau, manchmahl aber auch nur violaceum oder Violblau, wie dann dasjenige Wesen, so das blaue causiret, von überaus subtiler und flüchtiger Natur ist, also sich nicht lange hält, sondern gar leichte unvermerckt vergehet, worauf man also gleich ein OLEUM PURPUREUM im Glase findet.

§. 21.

Von dem Gebrauch des Galbani.

Ich verlasse aber alle dergleichen, eigentlich hieher nicht gehörige curieuse Untersuchungen und wende mich nunmehro zu der mehr gebräuchlichen Application des Galbani. So, an sich selbst, kan mans selten oder gar nicht gebrauchen, weilen es niemahls recht reine ist, oder es muß mit grossem Fleiße ausgeklaubet werden, dannenhero das meiste in Apothecken vorhero pfleget depuriret zu werden, wie denn die gröste Qvantität, als GALBANUM DEPURATUM, zu Pflastern verbrauchet wird, also das meiste zu äusserliche Medicamente und ein gar weniges etwa zu innerlichen Artzeneyen kommet.

§. 22.

Depuratio Galbani.

Die DEPURATIO GALBANI wird a l'ordinaire mit ACETO VINI angestellet, wiewohl es auch mit Wasser oder Wein geschehen kan. Es heist: Man soll das Galbanum im Aceto über gelindem Feuer zerlassen oder solviren, hernach coliren, exprimiren und es abermahls über gelindem Feuer wiederum abdunsten. Wenn das Wort **gelinde** endlich nur noch observiret und alles über **gelindem Feuer** tractiret würde, so möchte es zur Noth noch hingehen, weilen auf solche Weise noch etwas weniges kräftiges möchte können erhalten werden, wiewohlen ich dennoch gar sehr daran zweiffele; Allein da mirs mehr, als zu wohl bekannt, daß nichts weniger, als das gelinde evaporiren und handthieren bey der gantzen Depuration in acht genommen, wohl aber, wenn es auch schon bey gelinder Wärme solviret worden, bey der Evaporation et Inspissation mit ziem-

ziemlichen Feuern geeilet, ja, bey großen Qvantitäten es wohl gar gekochet wird, so kan ich nicht anders, als dergleichen Depurationes nicht nur vor unnütze, sondern noch dazu vor schädliche und offenbar verderbliche Arbeiten erkennen und muß solche Depurationes eher Destructiones heißen, dieweilen alle Partes oleosæ, alles gute und kräftige, so das Galbanum specificiret, wahrhaftig offenbar verlohren gehet und a dessein verjaget oder davon geschieden wird. Das Oleum essentiale ist subtil und läst sich auch bey gar mäßiger Wärme erheben. Man wird auch gemeiniglich, nicht nur an dem Orte allwo Galbanum überm Feuer solviret, evaporiret und depuriret wird, sondern wohl im gantzen Hause herum rüchen, so daß auf die letzte gleichsam ein todter Körper, davon die Seele geschieden, übrig bleibet und unser Galbanum depuratum ausmachet, welches, wenn mans beym Lichte besiehet, gar wenig vom gemeinen Tannen-Hartz wird unterschieden, außer daß etwas eckelhaftiges vom Extracto aquoso möchte zu schmecken seyn.

§. 23.

Welcher Gestalt Galbanum depuratum in seiner völligen Kraft zu erhalten.

Wer demnach GALBANUM DEPURATUM in seiner völligen Kraft haben will, der stelle die Solutiones im Kolben an, applicire Helm und Vorlage, colire es, wenn es vorhero wohl erkaltet und abstrahire das Menstruum auch wiederum im Kolben gelinde davon, oder zum wenigsten so lange, bis die ölichte Theile über seyn und die destillirende Tropfen nicht mehr rüchen oder schmecken. Das vorfindende Oleum könnte man separiren und zuletzt, wenn das Galbanum depuratum zur behörigen Consistentz gebracht, wiederum gäntzlich drunter immisciren, so würde es gewiß nicht unkräftig seyn.

§. 24.

Depuration des Galbani wenn es zu Pflastern kommen soll.

Ich bediene mich aber allhier, ratione des zu den Pflastern kommenden Galbani, noch eines andern Mittels. Ich lasse alle Winter eine ziemliche Quantität Galbani gefrieren oder bey dem stärckſten Froste erharten, und also bald pulverisiren und durchschlagen da Späne, Schilff, Lappen, Stroh und Steine zurücke bleiben und mein Galbanum reine durchgehet: Solches lasse ich hernach beständig am kalten Orte verwahren. Und ob sich auch bey der grö-

sten

sten Sommers-Hitze, wiederum etwas anklumpen oder zusammenstücken sollte, so weiß ich hernach wiederum andern Rath, es ohne die geringste Incommodität, also in seiner völligen Güte und Kraft, unter die Pflaster und andere Dinge zu bringen.

§. 25.

Depuratio cum Aceto.

Wem aber die Depuratio cum Aceto beliebet, der thue es entweder, wie ich gelehret, oder mit der bedencklichsten Gelindigkeit, wozu aber Zeit und Gedult gehören möchte.

§. 26.

Essentia Galbani.

Wer Essentiam Galbani machen will, der stelle die digestion ebenfalls im Kolben mit Helm und Vorlage an, da ich denn den destillirten Spiritum allemahl, wenn die Essentz erst im Kalten colliret worden, noch wieder hinzugießen kan, also nichts kräftiges vom Galbano verliehren werde.

§. 27.

Oleum Galbani empyrevmaticum.

Das usuale Oleum Galbani ist das Oleum empyrevmaticum. Man kan es per se oder auch mit vermischtem Sande oder zerstossenen Kiesel-Steinen in einer gläsernen Retorte, in einer Sand-Capelle oder auch im offenen Feuer, wiewohl anfangs mit gelinder und also successivement vermehrter Hitze destilliren, es entweder so verwahren oder auch noch einmahl rectificiren. Der Sand ist eben nicht nöthig dabey.

§. 28.

Olea Galbani composita.

Man macht auch Olea Galbani composita auf dergleichen Art, so Galbaneta pflegen tituliret zu werden.

1) Eines wird nur mit Spiritu Terebinthinæ alleine destilliret, da man nehmlich ein halb Pfund zerrieben Galbani mit einem Pfunde Spiritus Terebinthinæ entweder aus einer Retorte oder aus einem niedrigen Kolben destilliret: Diß Destillatum wird entweder Galbanetum alleine oder Galbanetum simplex, oder Balsamus galbanetus, oder auch Spiritus Terebinthinæ galbanetus genennet.

2) Das zweyte Galbanetum wird also verfertiget: Man nimmt ein halb Pfund Galbani und drey Untzen Gummi Hederæ, stost jedes a parte

parte und vermischt alsdenn die Pulver, schüttet sie in eine gläserne Retorte und destilliret es, als wenn man das Galbanum alleine destilliret. Hernach thut man zu dem gantzen destillato ein Pfund Therpentin, Olei Laurini et Olei Spicæ ana eine Untze und destilliret es noch einmahl zusammen, das aquosum wird davon geschieden, das Oleosum aber behalten und benahmet Galbanetum THEOPHRASTI oder Galbanetum PARACELSI. Und wird auch mit diesem letztern wieder allerhand Veränderung vorgenommen, wie denn einige statt des Pfundes Therpenthin, zwey Untzen Olei Terebinthinæ, auch statt Olei Spicæ, Oleum Succini nehmen; Andere nehmen Oleum Juniperi et Terebinthinæ statt des Therpentins, und von allen dreyen mit dem Galbano ana und machen damit das Galbanum simplex.

§. 29.

Endlich wird vom Galbano auch das Emplastrum de Galbano crocatum, Emplastrum matricale und viele andere Emplastra mehr gemachet, deren Präparation hieher nicht gehöret, item man macht einen Balsamum hystericum davon; Es kommt unter dem Theriac und unter einige Pillen-Massen.

Noch andere Präparata.

Das acht und dreyßigste Capitel.

DE GUMMI GUTTE.

§. 1.

Ich will abermahls ein so genanntes Gummi vornehmen und zwar die wohl bekannte GUMMI GUTTE. Auch bey diesem ob schon noch so lange Zeit her gebrauchten und daher dem äusserlichen Ansehen und seiner Würckung nach wohl bekannten Subjecto vegetabili muß ich abermahls mit der schon vielmahls geführten Klage zum Voraus erscheinen, daß wir, in Ansehung seiner

Vorerinnerung.

ner Abkunft oder von was vor einer Pflantze oder Gewächse es komme, leider! keine hinlängliche Nachricht haben. Kurtz es ist ebenfalls ein deßhalb uns noch unbekanntes Subjectum, wie viele andere mehr, welches ich unsern Vorfahren, absonderlich aber denenjenigen Medicis zur Schande, welche die Länder selbst bereiset, von wannen wir dergleichen Drogues herbekommen; Mir selbsten aber und allen denen, so von was gerne recht informiret wären, zu einem Creve Cœur erwehnen muß.

§. 2.

Verschiedene Benennungen des Gummi Gutte.

An allerhand Benennungen des Subjecti fehlet es uns nicht, au contraire! wir haben hiervon eher der Nahmen zu viel. Denn es wird nicht nur Gummi Gutte, sondern auch Gutta gamba, Gutta gemou oder Jemou, Gutta jemau, Ghitta gamau, Gommi Ghitta, Gamandra et Gutta gamandra, Gummi Gotta, Gutte-Gomme, Cambodia, Gutta Cambodjæ, Cambugium, Cattagauma, Cattajemu, Lonam Cambodja, Chrysopus, Succus Cambici et Succus Crambici, Succus laxativus, Succus indicus purgans, Scammoneum orientale, Gummi ad Podagram, Gummi de Goa und weil man in America auch etwas dergleichen findet, Gummi de Peru oder Peruvianum, und wer weiß was mehr genennet.

§. 3.

Erklärung einiger Benennungen.

Man hat es ein Gummi genennet, weil es das Ansehen und Consistentz einer solchen Sache hat, Gummi GUTTE, weilen die meisten sich vorgestellet und davor gehalten, als tröpfle es aus einer oder andern Pflantze, wie eine Lachryma oder Gummi, also vom Tropfen Gutta, wiewohlen die Frantzosen das Wort Gutte nach ihrem Frantzösischen GOUTE nehmen, so das Podagra heist, und daher es MONARDE auch GUMMI ad Podagram getauft; SUCCUS LAXATIVUS VEL INDICUS PURGANS nach seiner purgirenden Würckung, und so auch SCAMMONEUM ORIENTALE zum Unterscheid des andern Scammonei, CHRYSOPUS, weil es Gold-gelbe aussiehet. CAMBODIA, CAMBUGIUM ET GUTTA CAMBODIA weilen die Provintz so heißt, allwo das meiste gewonnen wird. Gummi de GOA ET DE PERU ebenfalls

falls vom Lande, weilen daselbst auch etwas gesamlet wird. Alle übrige Nahmen aber sind von diesen entstanden, manchmahl unrecht gehöret, manchmahl abbreviret und also auf allerhand Art geradbrechet und verstümmelt worden. Der allergebräuchlichste bleibt indessen Gummi Gutte oder Gutta-Gamba von Gutta Cambodia abgekürtzet.

§. 4.

Von der Herkunft des Gummi Gutte.

So fehlet es auch an Meynungen und Conjecturen nicht, **woher dieses Subjectum komme?** Einige haben es vor ein Compositum vom Scammoneo et Succo Chelidonii, andere vor ein Compositum vom Scammoneo et Tithymalo, einige vor eine Lachryma Arboris Ricini, der mit Croco indico tingirt würde, gehalten; Andere sagen wiederum, es käme von Floribus Ricini indici und würde mit Curcuma gefärbet, wieder andere, es wäre eine Lathyris, einige sprechen, es käme von Rhamno solutivo, andere vom Succo Corticis Frangulæ cujusdam. Der gelehrte und erfahrne HERMANNUS saget, es sey eine Substantia gummosa et resinosa indurata flavescens ex arbore pomifera chinensi. Bontius will, es käme von einer Specie Tithymali indici her, welchem auch der ehemalige gelehrte Doctor WEDEL beypflichtet, sagend, es würde mit der Curcuma gefärbet, und was dergleichen Meynungen mehr sind.

§. 5.

Von der Collection des Gummi Gutte.

Die davor halten, daß es eine LACHRYMA **vom Baume sey**, wie unter andern obgedachter in Indien selbst gewesene HERMANNUS, heißen den Baum den in Horto Malabarico beschriebenen und in Kupffer gestochenen CODDAMPULLI, so Carcapulli Acostæ, Ghoraka Cingalensibus et Kanna Ghoraka ist, welcher von CASPARO BAUHINO Arbor fructu malo aurantio æmulo tituliret worden: aus welchem, wenn er verwundet würde, ein gelblicher Saft herausflöße, der sorgfältig gesammlet, mit Regen-Wasser von seinen Fœcibus gereiniget, hernach mit dem gelindesten Feuer, weil er sonsten leichte ins schwartze fiele, inspißiret würde; Welchem aber der Professor SYEN, so am Horto Malabarico mit gearbeitet, gleich contradiciret, indem er bey der Nota dieses Baumes saget,

man müsse das aus diesen Baum fließende und auch so genannte Gummi Gotta mit dem ordinairen und usualen oder officinalen Gummi Gutte nicht confundiren, als welches nach dem BONTIO allerdings eine ESULA oder TITHYMALUS sey: Welchem auch der große Botanicus TOURNEFORT nicht scheinet in Abrede zu seyn, dieweilen er, gleichfalls wie BONTIUS, spricht, es wäre eine Pflantze, die einen dreyeckichten Arms dicken Stengel mit vielen Stacheln, dabey solche Blätter habe, die dem Sedo majori nicht unähnlich seyn. BONTIUS und POMET haben hievon Kupffer-Stiche.

§. 6.

Fortsetzung des vorhergehenden.

Diejenige, die es vom TITHYMALO abkommend halten, sagen, die Einwohner machten incisiones in die Pflantze, sammleten den milchhaften Succum, exponirten solchen der Luft, allwo er immer gelber und dicker würde, dergestalt daß sie es zuletzt malaxiren könnten, da sie denn starcke und lange Magdaleones davon machten, solche um und um wickelten oder auch wohl in kleinen Kuchen vollends trucken werden liessen.

§. 7.

Von dem Americanischen Gummi Gutte.

Vom Americanischen Gummi Gutte erwehnet Monsieur RICHER in seiner Reise-Beschreibung von der Insul Cayenne, daß er gantze Wälder voll von Gummi Gutte Bäumen angetroffen, welche so groß wie unsere Eichen wären, und etwas größere Blätter, als Lorbeer-Blätter, trügen.

§. 8.

Beschreibung des gebräuchlichen Gummi Gutte.

Daß das rechte gebräuchliche Gummi Gutte nicht aus West- sondern Ost-Indien kommet, ist bekannt, daß es allerdings von keinem Baume, sondern von einem Stauden-Gewächse seine Abkunft habe, es mag nun eine Species Esulæ oder eine andere Pflantze seyn, glaube ich sicherlich, und diß nicht etwa diesem oder jenem zu gefallen oder nur so in den Tag hinein, sondern aus verschiedenen Umständen, welche man bey chymischer Bearbeitung dieses Subjecti rencontriret, so daß ich, vor meine Person davor halte,

te, es sey **weder ein Gummi noch** eine Resina Arboris, **wohl aber ein** SUCCUS CONCRETUS VEL INSPISSATUS gummoso-resinosus.

§. 9.

Welchergestalt Gummi Gutte nach Europa kommt.

Dieser eingetruckneteSaft, unser Subjectum, das so genannte Gummi Gutte kommt in Kuchen, in Stücken und auch in Rollen, wie dicke Würste aus Ost-Indien nach Europa.

§. 10.

Eigenschaften eines recht guten Gummi Gutte.

Wenn es recht gut ist, so muß es wohl trucken, harte, brůchig, recht schöne hoch- und roth-gelbe, dabey egal, also nicht sprencklicht oder scheckicht von Farbe, nicht nur von außen, sondern auch von innen, wenn mans bricht, eben so gelbe, zugleich recht glatt, durch und durch sauber und reine, ohne Sand noch irgends andere Unreinigkeiten oder fremde beygemischte Dinge, endlich auch völlig opaque oder undurchsichtig seyn. Es muß mit keinen klaren durchsichtigen rothen Stückchen vermischet seyn, die wie die schönste Aloe succotorina aussehen, als welches öfters bey dem Gummi Gutte vorhanden ist, dagegen aber lange nicht die schöne gelbe Farbe in der Mahlerey giebet, als die rechte Gummi Gutte und auch nicht denselben Effect in der Medicin hat. Annoch muß ein recht gut Gummi Gutte leichte überm Feuer schmeltzen und am Lichte brennen. Es schreiben zwar einige, daß es mit einer blauen Flamme brenne, auch eine schwartze Asche hinterlasse; allein es ist dem nicht also, sondern es brennet mit einer weißen Flamme und hinterlåst eine ordinaire graue Asche. Es muß auch den Finger gleich gelbe machen, wenn man ihn vorher mit Speichel angefeuchtet und mit dem nassen Finger über das Gummi hinstreichet. Wenn mans kostet, so muß es anfänglich gar nicht oder kaum etwas hartzicht schmecken, eine Weile drauf aber dem Munde, scharf, caustisch und hitzig fallen und eine Truckenheit verursachen.

§. 11.

Von der physicalischen Mixtion des Gummi Gutte.

In seiner physicalischen Mixtion kommt es fast durchgehends mit der Aloe, als welches ebenfalls ein solch eingetruckneter Succus ist, überein, ausser was den Unterscheid seines medicinischen Effects anbetrift, indem Gummi Gutte wie bekannt, ein überaus

aus mächtiges DRASTICUM HYDRAGOGUM ET EMETICUM ist und so was zartes mächtiges Wesen an sich hat, wie alle Gift-mäßige und vehement würckende Vegetabilia, z. E. Cicuta, Esula, Opium, Hyosciamus, Strammoneum, Scammoneum und dergleichen, welches besonder kräftige Wesen kein Mensch in der Welt gantz alleine absondern oder separatim darstellen, noch einmahl recht nennen oder beschreiben kan, was es eigentlich sey, zumahl da es bey verschiedenen nur so lange in Würckung ist, als die Pflantze frisch und grüne ist und beym trucken werden völlig verschwindet, ohne daß man etwas corporalisches erweisen noch errathen kan; ja es kan bey vielen vegetabilischen Subjectis durch blosses Kochen mit Wasser unvermerckt fortgejaget, indessen doch niemahls, als etwas substantielles gefangen werden. Eben so was gewaltig würckendes, purgirend, emetisches und hydragogisches hat auch diß unser unter Händen habendes vegetabilisches Subjectum, so daß es, wegen seiner Malignität und Violence im operiren, wenn es dem Menschen eingegeben wird, mit der grösten Vorsichtigkeit muß gebrauchet werden, weilen es sonsten allemahl eher schadet als nutzet, und zur Unzeit oder in übermäßiger Dosi eingegeben, schon manchen Menschen den Todt verursachet hat. Doch wiederum auf dessen physicalische Mixtion zu kommen, so habe ich gesagt, daß es, ausser erwehntem gewaltsamen medicinischen Effect, in seiner Mixtion fast durchgehends mit der Aloe übereinkomme, indem es ein solcher Succus condensatus ist, welcher sich gleich lieb und eben so gut im Wasser, als im Spiritu Vini bey nahe gantz und gar auflösen oder wenigstens mit beyderley Menstruis auf einerley Art tractiren läst und auch einerley dabey bezeiget. Ich kan also nicht sagen, Gummi Gutte ist ein Succus pure resinosus, weil er sich entzündet und im Spiritu Vini dissolviren läst, gleichwie ihn die meiste deshalb dafür ausgeben. Auch kan ich nicht sagen, Gummi Gutte ist eine pure Gummi oder ein Succus pure gummosus, weil er sich im Wasser auflösen lässet, sondern ich sehe mich genöthiget, die Gummi Gutte ebenfalls, wie die Aloen mit beyde Nahmens zu belegen und zu declariren, daß es ein SUCCUS GUMMI-RESINOSUS oder ein MIXTUM GUMMEO-RESINOSUM sey, ferner, daß die Partes gummosæ mit

mit den Partibus resinosis dergestalt genau und intime mit einander verbunden, daß keines von beyden, an und vor sich allein, mit einem ihm sonst zukommenden natürlichen Menstruo kan separiret werden, ich kan weder mit dem Spiriru Vini die blosse Partes resinosas, noch mit Wasser die blosse Partes gummosas extrahiren und ausscheiden, sondern mit einem Spiritu Vini lösen sich allhier ebenfalls auch die meiste gummöse Theile, und mit dem Wasser wiederum auch fast alle resinöse Theile zugleich mit auf, welcher sonderbaren Disposition ich allezeit beymesse, daß die Partes salinæ hauptsächlich das Medium und dergleichen zarte Verbindung causirten: Demnach muß ich sagen, Gummi Gutte bestehet

1) ex Partibus resinosis,
2) & ex partibus gummosis,
3) nebst einigen gar wenigen indissolublen Theilen, so sich hin und wieder beym filtriren ans Papier anhangen und verschmieren.

§. 12.

Solutio Gummi Gutte cum Spiritu Vini rectificato.

Stelle ich eine Solution mit Spiritu Vini rectificato an, so bekomme ich von einem Pfunde Gummi Gutte vierzehen Untzen Extracti resinosi, und so ferne ich die Remanentz mit Wasser extrahire, noch eine Untze Extracti aquosi, daß also eine Untze indissolubles und meist am Pappier sich verschmiertes, auch zum Theil mit verrauchtes Wesen zu rechnen stünde.

§. 13.

Solutio Gummi Gutte cum Aqua.

Stelle ich aber die erste Extraction mit Wasser an, so bekomme ich vom Pfunde Gummi Gutte dreyzehen Untzen Extracti aquosi und wenn ich das überbleibende mit Spiritu Vini rectificato extrahire, zwey Untzen Extacti resinosi, so, daß abermahls eine Untze indissolubler Parthien zu rechnen wäre. Weilen nun eine Untze Partium resinosarum mehr im Pfunde, als der gummeusen Theile, vorhanden, als habe ichs auch nicht ein Mixtum resinoso-gummeum, sondern gummoso-resinosum benahmet.

§. 14.

Solutio Gummi Gutte cum Oleo Tartari per deliquium.

Wenn ich ein Oleum Tartari per deliquium oder eine Solutionem Salis Tartari, zur Noth solches Wasser, darinnen auch nur

nur eine mäßige Quantität vom Sale Tartari solviret, nehme und hiermit die Solutionem Gummi Gutte anstelle, so solviret es sich beynahe gantz und gar auf.

§. 15.

Medicinische Würckungen derer differenten Extractionum & Solutionum Gummi Gutte.

Es haben aber alle diese DIFFERENTE EXTRACTIONES & SOLUTIONES auch differente Würckungen in der Medicin, z. E. die Solutio cum Spiritu Vini purgiret noch hefftiger, als das blosse Gummi, absonderlich wenn ich das Menstruum gäntzlich abstrahire und es zur Consistentz eines Extracti bringe. Das EXTRACTUM AQUOSUM purgiret schon etwas weniger. Das cum Sale Tartari noch weniger. Und wenn ich ein EXTRACTUM SECUNDUM CUM OLEO TARTARI per deliquium mache, ich meyne, wenn ich das überbleibende damit extrahire, nachdem ich zuerste von der Gummi Gutte mein Extractum resinosum cum Spiritu Vini gemacht habe, so purgiret es wenig oder gar nicht, treibet aber dagegen hefftig den Urin. Und will ich dergleichen Untersuchungen weiter denen Medicis überlassen.

§. 16.

Extractum Gummi Gutte cum Aceto.

In Indien machen sie mit dem schärffsten Eßig ein nützlich Extractum daraus.

§. 17.

Correctiones Gummi Gutte.

Weil es so ein gewaltig Diasticum ist, so haben sich auch hierbey viele Mühe gegeben, dessen Violence zu mitigiren und wie mans heist zu corrigiren, demnach allerhand beygemischet und angegeben, daß es damit zu corrigiren stünde. Einige haben Spiritus ardentes angerathen, welches nun eben wohl nicht der beste Corrector seyn möchte, wie man nur kürtzlich erst vernommen hat. Andere haben Spiritus acidos minerales, andere Salia alcalina fixa, wieder andere Olea essentialia aromatica, auch Oleum Anisi, andere stomachica & aromata selbst, unter andern den Ingwer, wiederum andere Salia neutra, zuförderst den Tartarum vitriolatum vorgeschlagen und recommendiret und wer weiß was mehr. Allein das beste ist, man brauche dergleichen gefährliche Purgantia lieber gar nicht, so hat man auch nicht nöthig, sich über dessen Correction lange den Kopff zu zerbrechen, als weßwegen ich auch die noch andere

re mir bekannte, vermeynte Correctores mit Stillschweigen übergehen will.

§. 18.

Mr. Boulducs Correctio Gummi Gutte.

Jedoch will ich einer eintzigen noch gedencken, welche Monsieur BOULDUC an die Parisische Academie des Sciences communiciret hat: Man soll Gummi Gutte pulverisiren, solches in feine Leinewand einwickeln und wie einen Knöspel einbinden, hernach ein warm gar-gebacken Brod, so wie es aus den Backofen kommt, aufschneiden, den Knöspel hinein thun, den Deckel vom Brodte wieder drauf passen, selbigen mit Strickchen um und um feste anbinden, es hernach wiederum an einem solchen warmen Orte hinsetzen, allwo das Brod nicht kalt werden kan, und es also warm 24 Stunden lang stehen lassen, alsdenn heraus nehmen, es erkalten lassen, wenn das Brod gantz erkaltet, aufbinden und das Gummi von neuem pulverisiren, das Pulver wieder in ein neu oder rein stückchen Leinewand, wie vorher, einbinden, abermahls in ein ander frisch gebackenes und heiß seyendes Brod einlegen und das Brod zubinden, folglich auch 24 Stunden lang am warmen Orte wie vorhin wiederstehen lassen, alsdenn nach der Erkaltung wieder pulverisiren, wieder in ein frisch Linnen einbinden, in ein heiß Brod sperren, es 24 Stunden stehen lassen, und also hiermit vier bis fünffmal in allem continuiren, so würde auf solche Art alles drastische von der Gummi Gutte weg, solches auch sonsten ein ziemlich sicheres Purgans seyn. Daß es würcklich weg sey, und grösten Theils ins Brod gezogen, will Monsieur BOULDUC damit beweisen, weil die erste Brod-Krume, oder die Krume darinnen die allererste Digestion des Pulvers geschehen, nicht nur starck purgirend, sondern auch emetisch wäre.

§. 19.

Welchergestalt eine compendiösere Correction anzustellen.

Wenn ich vor mich, hierzu noch etwas sagen soll, so glaube ichs gar gerne, ich glaube aber auch diß dabey, daß man zu eben diesen Zweck viel compendieuser gelangen, und alles drastische Wesen, eben so gut, als auf jene langwierige Weise, davon bringen kan, wenn

wenn ich nehmlich das pulverisirte Gummi Gutte mit vielem Wasser in einem breiten Kessel brav starck und lange koche.

§. 20.

Destillatio Gummi Gutte aperto igne.

Wollte man aber Gummi Gutte in einer Retorte APERTO IGNE destilliren, so würde man viel Oleum empyrevmaticum, einen Spiritum urinosum, etwas vom Spiritu acido und auch etwas weniges vom Sale Alcali fixo aus dem Capite mortuo erlangen, welches aber alles zusammen zu nichts besonders nütze seyn würde, dannenhero ich dergleichen Arbeit nicht einmahl habe vornehmen wollen.

§. 21.

Præparata Gummi Gutte.

Von PRÆPARATIS Gummi Gutte haben wir eben nichts sonderliches, ausser die Essentz und das Magisterium, wiewohl auch diese so wenig, als die ehemahlige GAMANDRA CORRECTA CLOSSÆI oder ich will lieber sagen an gar wenigen Orten nur noch im Gebrauch sind.

§. 22.

Essentia Gummi Gutte.

Wer indessen ESSENTIAM Gummi Gutte machen will, der nehme lieber einen etwas phlegmatischen als einen allzu hoch rectificirten Spiritum Vini, giesse ihn auf zerstossen Gummi Gutte, stelle es in gelinde Digestion und filtrire sodenn die Solution. Einige nehmen auch, statt Spiritus Vini eine TINCTURAM TARTARI PRO MENSTRUO.

§. 23.

Magisterium Gummi Gutte.

MAGISTERIUM GUMMI GUTTE kan auf verschiedene Manier verfertiget werden.

1) Einige solviren es mit Spiritu Vini rectificatissimo und pulverisiren es hernach mit blossen Wasser,
2) oder aber mit Oleo Tartari per deliquium.
3) Andere solviren das Gummi mit einem ordinairen Spiritu Vini rectificato und pulverisiren es hernach
4) entweder mit Aceto destillato
5) oder aber auch mit einem geschwächten Spiritu Vitrioli, da es dann (wie bekannt) weiter nichts mehr gebraucht, als daß mans mit suffisanten Wasser edulcorire und gelinde truckne.

Es giebt auch welche, die da Gummi Gutte mit Tinctura Santali rubri extrahiren und mit Tinctura Florum Rosarum pulverisiren, oder aber vor der Præcipitation, in eine ordinaire Solutionem cum Spiritu Vini etwas von der starcken Tinctura Santali hinzugiessen, welches aber nur pharmacevtische Charletanerien sind.

§. 24.

Von dem Extracto Gamandræ MYNSICHTI.

Jedoch kans seyn, daß es einer oder der ander, als eine Imitation von des MYNSICHTI Extracto Gamandræ angegeben, als bey welchem alle diese Ingredientien, nehmlich Gummi Gutte, Spiritus Vini, Spiritus Vitrioli, Flores Rosarum & Pulvis Santali rubri hinzukommen. Nachdem aber auch dieses Medicament nicht mehr im Gebrauch, so werde ich mich auch dabey nicht länger aufhalten.

§. 25.

Von dem Gebrauch des Gummi Gutte.

Das meiste Gummi Gutte wird pulverisiret, entweder so an sich selbst oder mit andern Pulvern in forma Pulveris, oder aber unter Pillen-Massen verbraucht, wiewohl es heute zu Tage von vorsichtigen Medicis gar abgeschaffet ist und das meiste nur noch von Marckschreyern, Vagabonden und Pfuschern in der Medicin, zum Theil aber auch von Mahlern, Zuckerbeckern und andern Leuten als eine Farbe consumiret wird.

Das neun und dreyßigste Capitel.

DE GUMMI HEDERÆ,

§. 1.

Vorerinnerung.

Unter den erwehlten Gummi folget in diesem Capitel der alphabetischen Ordnung nach, das GUMMI HEDERÆ. Ein gar wenig gebräuchliches Gummi, und wegen seiner Abkunfft auch noch ungewisses Wesen.

§. 2.

Von der Herkunfft des Gummi Hederæ.

In den Büchern stehet zwar überall, als wäre es das Gummi von der HEDERA ARBOREA, LEMERY sagt ausdrücklich, daß es von verletzten TRUNCO HEDERÆ ARBOREÆ herkäme, und daß es, die Bauren in Italien, Provence und Languedocque davon colligireten. Ja der Materialist POMET will, wie er in seinem Traite des Drogues pag. 264. vornehmlich schreibet, gar das Gummi zu Montpellier an solcher Hedera selbst gesehen und colligiret haben. Und so heist es fast von allen Scribenten. Nichts destoweniger aber habe ich doch nirgends auf meinen Reisen eine rechte Gewißheit davon erfahren noch selbst solch Gummi an der Hedera arborea zu sehen bekommen können, sondern die meisten Menschen, die auch nicht alles so schlechthin glauben und annehmen wollen, unter andern auch VALISNIERI, PONTEDERA, LANCISI, TILLI, MICHIELI, MONTI und ZANIECHIELLI haben bekannt, sie wüsten es noch nicht von was für einem Gewächse es käme; Und kan ichs hier wohl gestehen, daß ich insonderheit in Italien dieserhalb sehr inquiriret, auch an die Oerter da ich selbst nicht hingekommen, noch hin geschrieben und mir viele Mühe gegeben, ob es nicht möglich zu erfahren sey, aber bis dato ist alles umsonst gewesen.

§. 3.

Von der Collection des Gummi Hederæ.

So viel habe ich heraus gekriegt, daß das meiste am äussersten Theile des Königreich Neapolis und so auch vieles in Sicilien colligiret würde, aber weiter nichts oder von was für einem Vegetabili; Die vornehmsten Botanici in Italien wusten mir niemahls auf diese Frage zu antworten; Die Einfältigen aber kamen mit DIOSCORIDE & PLINIO aufgezogen.

§. 4.

Eigenschaften eines aufrichtigen und recht guten Gummi Hederæ.

Das nöthigst zu wissende bestehet darinnen, daß man das Gummi selbst recht kenne, um so viel mehr, weil damit grosse Verfälschung und Betrügerey vorgehet. Ein aufrichtig und recht gutes Gummi Hederæ muß demnach röthlich-braune, glänzend und durchsichtig, mehr als hyacintisch, fast Granaten-farbicht, angenehm-aromatisch vom Geruch und Geschmack und wenn man

man es im Mörsel zerreibet, saffranicht-gelbe; Hingegen nicht pulvericht, vielweniger grau oder schwärtzlich wie Ofen-Ruß aussehend, nicht unangenehm vom Geruch, auch gantz und gar nicht scharff adstringirend, am allerwenigsten styptisch-caustisch-hitzig- und brennend-schmeckende seyn, als welche letztere Eigenschafften alle von Verfälschungen zeigen. Ich habe in Venedig und Livorno immer an vier Orten offenbar falsch oder doch mit falschen vermischtes Gummi Hederæ, gegen einem Orte, da man recht reines, sauberes und aufrichtiges gehabt, bey den Droguisten angetroffen, und da sie aus Unwissenheit betheuren wollten, es wäre aufrichtig, so gar mit einem Eyde erhärteten, daß sie es also durch den Handel bekämen, so macht mir solches Nachdencken, als wenn es am ersten Orte selbst, da das rechte gewonnen wird, schon verfälschet oder gekünstelt werde. Man kan sich am besten von verschiedenen Proben eine Idée, sowohl von guten aufrichtig und schönen, als auch vom heßlich und verfälschten Gummi Hederæ imprimiren.

§. 5.

Von dem Gebrauch des Gummi Hederæ.

Die Alten haben es als eine fressende und zum innerlichen Gebrauche gar nicht geschickte Sache angesehen, das Gummi Hederæ überhaupt, vor ein PSILOTHRUM vor ein Haar abfressendes Mittel gehalten, dannenhero es fast gar zu keine officinale Artzneyen oder Compositiones gezogen worden, sondern so viel ich noch finden kan, es alleine um Läuse und Ungezieffer zu tödten gebrauchet, übrigens immer von einem scharffen adstringirenden Geschmack, von einer etzenden Eigenschafft, also eher von etwas böses oder schädlichen, als nützlichen Würcken geredet, ja DALE schreibet hardiment: CAUSTICUM est insigne, so gewiß sehr albern und wieder alle Wahrheit klinget. Es sind indessen fast alle Menschen bey solchem hergebrachten Wahne oder Plinischen Mährlein von Zeit zu Zeit geblieben, und hat es immer ein Author dem andern aus einfältigen Respect sauber nachgeschrieben, um so viel mehr, weilen dergleichen dumme Zusammenschreibungen als gelehrt angesehen werden, so, daß leider heute zu Tage dergleichen Leute, die nichts

anders als alte Fratzen aus den Büchern zusammen klauben und aus 60 gegen das 61ste Buch machen, allerhand Zeugs, es mag wahr seyn oder nicht, andern nachschreiben, im übrigen von ihrer eigenen Erfahrung keinen Pfennig werth hinzu setzen oder zuzusetzen wissen, vor **hochgelahrte Männer** passiren. Zwey Personen sind bekannt, welche die Tradition und die Lügen, daß das Gummi Hederæ **etzend und fressend, scharff**, adstringi**rend** und **caustisch** oder **gefährlich** seyn solle, so platterdings nicht haben glauben wollen: Solche sind gewesen TABERNÆMONTANUS und der bekannte Doctor JOHANN JOACHIM BECHER, TABERNÆMONTANUS sagt: Das Gummi Hederæ **hat die Krafft** nicht, wie die Alten vorgegeben, daß es das **Haar abätzen** sollte; Diß muß ein sehr hitzig Ding seyn, das solches thun sollte. Und der gelehrte, dabey aber auch erfahrne Doctor BECHER hat es gantz dreiste vielleicht zu allererste, **innerlich** eingegeben, und in ziemlicher Quantität unter seine so berühmt gewordene **Polychrest-Pillen** gemischet, auch **von Seiten dieses Gummi, niemahls einigen bösen Effect**, wenn die Pillen sonsten nur zu behöriger Zeit gebrauchet werden, wahrgenommen. Ich will nur dieses noch hinzusetzen, daß zu meiner Zeit in Venedig ein gewisser Nobile war, der ein Pulver, als ein Arcanum verkauffte, ziemlich Geld damit machte, welch Pulver auch seinen Nutzen hatte, worinnen aber das Haupt-Ingrediens oder die BASIS nichts anders als ein Gummi Hederæ war, dabey (so viel ichs habe abscheiden können) nur noch zwey andere Ingredientia sich befanden. Anjetzt ist es wohl in Apothecken weiter zu nichts gebräuchlich, ausser zu die gedachte MASSAM PILULARUM POLYCHRESTARUM, wiewohl es allerdings an dem, daß eine Composition vor der andern nicht nur besser, sondern nützlicher und heilsamer, ja daß manche gar nicht nach dem Becherisch beschriebenen Eigenschafften lauten oder ausgefunden sind: So viel Medici unter unsern Hochgelahrten **Herrn Hoffrath Stahl** studiret haben, so vielerley Compositiones haben wir auch, indem ein jeder die **Becherische** Pillen imitiren oder wohl noch verbessern und nach seiner Meynung eben das mit ausrichten will, was er-

wehn-

wehnter hocherfahrner Author selbst mit seiner ihm doch nur allein bewusten Composition ausrichtet. Ich lasse im übrigen diese Dinge an ihrem Orte gestellet seyn und will von Gummi Hederæ, als unser eigentlich unter Händen habenden eintzeln Materie, wenigstens nur dieses sagen, daß man es **sicher eingeben** oder innerlich gebrauchen kan: Es hat dieses Gummi gantz gewiß **verschieden gutes**, ich kan nicht sagen, mit irgends einem andern Gummi **gemeines**, sondern vor allen andern bis dato bekannten Gummi, **noch ein vieles voraus**, zuförderst dieses, daß es keinen Orgasmum im Geblüte verursachet, dabey es ein gutes Tonicum ist, hernach auch seinen Nutzen in cacochymica & vappida Sanguinis intemperie, in morbis frigidis, cachecticis, chloroticis, mucidis, catarrhalibus und andern mehr hat, wenn ich auch nur dem Herrn Doctor JUNCKER seine Expressiones abborge.

§. 6.

Beschreibung des Gummi Hederæ seiner physicalischen Mixtion nach.

Seiner Mixtion nach, ist das Gummi Hederæ eigentlich eine GUMMI-RESINA, jedoch also, daß es nicht von beyderley Ingredientibus **gleich viel**, sondern wohl **noch einmahl so viel** von PARTIBUS RESINOSIS, **als** GUMMOSIS besitzet: In den Büchern heist es, diß Gummi sey eine Substantia resinosa, arida, dura, compacta, pene nigrescens, Splendoris vitrei, Saporis acris, odoris nullius, darunter vieles eintrifft, vieles aber auch wieder die Natur des reinen Gummi ist, so daß ich fast glauben möchte, die meiste Authores, die vom bösen Effect unsers Subjecti, vom scharffen, adstringirenden Geschmack, daß es schwärtzlich aussehe, gar keinen Geruch habe, und dergleichen mehr geschrieben, gemeiniglich **falsches oder vermischtes**, liederliches Gummi müssen rencontriret haben, als welches **allerdings** sinistre **Würckungen** bezeigen mag, und mit grossem Fleiß muß vermieden, ja gantz und gar **nicht einmahl gebrauchet werden**. Unser Subjectum ist demnach wohl eine Substantia RESINOSA, aber **keine** pure RESINOSA, sondern noch mit Partibus gummosis, terreis & oleosis vermischet; Sie ist wohl **hart und compact**, aber dabey doch auch leichtbrüchig und zermalmbar. Das wahre Gummi muß durchaus nicht

ni-

nigrescens, sondern röthlich-braune seyn, gar keinen scharffen Geschmack, hingegen gar wohl einen Geruch haben, der noch dazu angenehm-aromatisch ist, wie ich schon erwehnet.

§. 7.

Bearbeitung des Gummi Hederæ.

Wenn ich eine Untze ausgelesen Gummi Hederæ zuerste mit Spiritu Vini rectificatissimo extrahire, so bekomme ich sechstehalb Drachmas EXTRACTI RESINOSI PRIMI, von dem getruckneten Ueberbleibsal, eine halbe Drachmam EXTRACTI AQUOSI SECUNDI und zwey Drachmas RESIDUI. Kehre ich die Extractiones um, daß ich nehmlich eine Untze solches Gummi zuerste mit Wasser extrahire, so bekomme ich zwar zwey Drachmas EXTRACTI AQUOSI vel GUMMOSI PRIMI, hernach aber vermittelst Spiritu Vini rectificato dennoch wieder drey Drachmas zwey Scrupel ETXRACTI RESINOSI SECUNDI und zwey Drachmas einen halben Scrupel Ueberbleibsal. Nechst diesen resinösen und gummösen Theilen finden sich auch einige offenbare PARTES OLEOSÆ ESSENTIALES dabey, als in welchen eigentlich das specifique-riechende Wesen lieget: Solches Oel zeiget sich in dem DESTILLATO AQUOSO, wie sie hier sehen und das Oel auf dem Wasser schwimmet, auch gekostet und gerochen werden kan, desgleichen ist der SPIRITUS VINI ABSTRACTUS davon etwas alteriret, so man ebenfalls deutlich schmecken kan; Jedoch muß ich dieses von solchem OLEO ESSENTIALI Gummi Hederæ sagen, daß es eben nicht so gar hitzig ist, wiewohl andere Olea Subjectorum resinosorum zu seyn pflegen, dennoch hat das Gummi auch hierinnen etwas besonders an sich.

§. 8.

Von der Solution den Gummi Hederæ.

Gleichwie aber zum wenigsten ein viertel indissoluble und terrestrisch geartete Theile darinnen sind; Also kan es auch kein Mensch vor eine gäntzlich auflößbare Substantz ansehen, oder dafür ausgeben, noch das gantze Mixtum zur Solution disponiren. Ich finde es auch mit der Experience nicht übereinkommend, was der berühmte und sonst gelehrt gewesene Herr Doctor BOHNE in seinen Dissertationibus geschrieben, daß man das Gummi Hederæ mit Oleo Terebinthinæ & Vitello Ovi solviren könne: Ich habe es

auf

auf verschiedene Art probiret, aber durchaus nicht reussiren können; Folglich schliesse ich, daß er es unversucht, in Meynung es sey ein Corpus perfecte resinosum, bloß in der Compagnie mit andern rechten resinosis, als welche freylich vom Oleo Terebinthinæ solviret, und vom Vitello Ovi zu anderweitiger Vermischung disponiret werden, vor die lange weile mitgenommen und hingesetzet.

Das viertzigste Capitel.

DE
GUMMI LACCÆ.

§. 1.

Von der Benennung des Gummi Laccæ.

Ich bin Willens in diesem Capitel wieder ein so genanntes Gummi abzuhandeln, welches seyn soll das GUMMI LACCÆ im Deutschen auch gemeiniglich Gummi-Lack genannt. Unsere Vorfahren haben es LACCAM gantz alleine, ohne daß sie das Wort Gummi voransetzten, geheissen. Nachdem wir aber so vielerley Lacke in der Welt haben und also diß, wie ein Gummi aussehendes Lack vor den andern sollte distinguiret werden, so füget man nach der Zeit solchem Lacke das Wort Gummi bey, und so werde ich auch in dieser Abhandlung weder von Kugel-Lack, noch vom Siegel-Lack, weder von Florentiner Lack, noch irgends einem andern Dinge so den Nahmen von Lack in der Welt hat, sondern eintzig und allein von dem Lacca, welches heute zu Tage überall Gummi Laccæ genennet wird, handeln.

§. 2.

Deren Erklärung.

Sie haben es Gummi Laccæ getauffet, weil es von aussen das Ansehen, wie ein Gummi hat, ja weil es auch von vielen gelehrten Leuten vor ein würcklich und wahres Gummi ist gehalten worden, weil es auf Bäumen oder vielmehr an deren Aeste gefunden wird,

wird, wie denn allerhand Bäume dafür angegeben werden oder ich will sagen der Gummi-Lack-Baum mit allerhand Nahmen benennet wird.

Von verschiedenen Bäumen darauf Gummi Laccæ angetroffen wird.

§. 3.

Von CASPARO BAUHINO wird der Baum genannt JUJUBA INDICA, auch Malus Moluccensis nonnihil spinosa. Von BREYNIO in seinem zweyten Prodromo heist der Baum JUJUBA INDICA rotundi folia spinosa, foliis majoribus, subtus lanuginosis & incanis. Es ist JOHANNIS BAUHINI Ber indica fructu jujubino und PARKINSONI Malus indica Lusitanis, Ber & Bor Acostæ, im Horto malabarico aber heist er Perin-Toddali. Alle diese Nahmen kommen dem Ost-Indischen Baum zu, worauf das meiste Gummi Laccæ gefunden wird. Hiernechst aber hat HERNANDEZ auch einen West-Indischen Baum, den sie in Neu-Spanien Tzina cancuitta, auch Quahuitl nennen, beschrieben und solchen ebenfalls LACCIFERAM oder Arborem ferentem Gummi simile stercori Vespertilionum geheissen, auch davon einigen Abriß dargestellet, und in der Beschreibung des Baums ausdrücklich erwehnet, daß dieser Baum dasjenige Gummi gäbe, welches LACCA OFFICINÆ genannt, auch unter andern zum Siegel-Lack gebrauchet würde. Annoch hat CLEYER eine Zeichnung aus Ost-Indien selbst von einem Lack-Baume an den damahligen hiesigen curieusen Doctor MENTZEL geschicket und welche im fünfften Jahre der zweyten Decuriæ in denen Ephemeridibus Naturæ Curiosorum in Kupffer gestochen, dieser Baum wird von gedachten CLEYERO ARBOR LACCIFERA JAPONENSIS, von den Indianern aber Fasnoky oder Namra geheissen. Anderer Bäume anjetzo zu geschweigen, die wiederum von andern Personen Lacciferæ genennet werden.

Arbor laccifera japonensis CLEYERI.

§. 4.

Es dienet aber hierauf zu wissen, daß erstlich dieser gemeldete **Cleyerische** Arbor laccifera gar nicht ein solcher Baum ist, auf welchem unser sogenanntes Gummi Laccæ officinalis angetroffen wird, sondern es ist ein solcher Lack-Baum, aus welchem ein gantz schwartzes Gummi oder Hartz (was es in seiner Mixtion seyn mag) her-

herausfliesset, so bald die Japaner des Baumes Rinde verletzen: Solches sammlen sie in Cocos-Nüssen, lassen es eintrucknen und verwahren es also trucken: Sie brauchen es weiter zu nichts anders als zum lacciren, und zwar zu ihren schönen schwartzen Lack-Fernissen, behalten auch solch Gummi allezeit vor sich und versenden nichts nach Europa, so daß dieser Cleverische Baum, nur wegen des laccirens, Arbor Laccifera geheissen wird, keinesweges aber unser officinal Gummi Laccæ liefert. Was aber Jujubam indicam CASPARI BAUHINI und solche Bäume anbelanget, an deren Aestchen unser Gummi Laccæ würcklich gefunden wird, da muß ich abermahls sagen, daß alle diese Bäume certo respectu wohl können Arbores Lacciferæ genennet werden, ich meyne Bäume, die das Lack tragen, oder auf welchen man das Gummi Laccæ findet, allein deßhalb muß man gar nicht dencken, als käme solch Gummi Laccæ aus dem Baum. Man findet ja allerhand von Vögeln und Insecten entstehendes Wesen, z. E. Spinnen-Raupen- und Vogel-Nester, ja die Spinnen, Raupen und Vögel selbst auf den Bäumen: Es würde wunderlich klingen, weñ man sagen wollte, daß diese Bäume, die die Raupen- u. Vogel-Nester tragen, auch solche herfürbrächten, oder daß diese Nester aus dem Baum heraus wüchsen, und die Bäume von der besondern Natur wären, dergleichen Dinge herfürzubringen: Jeder Mensch würde einen ja mit solchem Vorgeben auslachen; Eben so gehet es auch mit denen Bäumen, da das Gummi Laccæ darauf gefunden wird, ungeachtet noch so viel Gummi Laccæ auf diesem oder jenem Baum gefunden würde, so kommt doch kein Gran von dem Baum, darauf es gefunden wird etwa als ein herausflüssend Hartz oder Gummi dazu. Und muß ich mich wundern, daß es HERNANDEZ, RECHUS und andere sonst gelehrte Männer mehr, absonderlich, da es auch der erfahrne RAJUS, kurtz daß es so sehr viele nicht nur opiniatrement haben geglaubet und behaupten wollen, als wäre die Lacca eine würckliche Resina oder Gummi so aus dem Baum wüchse und entstünde, sondern daß sich auch noch wohl biß auf heutigen Tag Leute finden, die solches zu mainteniren gedencken, da sie doch schon vor mehr als drittehalb hundert Jahre von GARCIA

AB HORTO eines andern und gewiß mit der Erfahrung übereinkommenden sind informiret worden, wie dann diejenigen, so fabuliren, daß Gummi Laccæ aus den gemeldten Bäumen, wie andere Harze oder Gummi flösse, gedachter Meynung des AB HORTO sich hardiment wiedersetzen und wiedersprechen; ich weiß aber nicht, was sie dazu sagen würden, wenn man ihnen verschiedene andere Bäume und Pflantzen mehr vorzeigen sollte auf welchen eben so gut Gummi Laccæ gefunden wird und welche doch gleichwohl keine Jujubæ oder sogenannte Arbores Lacciferæ, sondern gantz andere seyn. Um die Zeit nicht länger mit diesen unnöthigen disputiren zuzubringen, so dienet zu wissen, daß zwar, wie ich schon gesagt, das meiste Gummi Laccæ auf gedachtem Jujuba indica, so in Molucca, Malabar, Balaguate, Sumatra und Martaban am häufigsten wächset, anzutreffen, indessen aber auch nicht wenig auf verschiedenen andern Gewächsen, wie man zum Theil an denen Stückchen sehen kan, die aus Ost-Indien mit dem drauf sitzenden Lacque kommen, zu finden ist.

§. 5.

Von der Herkunft des Gummi Laccæ.

Gedachter GARTZIAS AB HORTO hat also schon vor langer Zeit, nach ihm BONTIUS, vor weniger Zeit ein Jesuitischer Missionaire Pater TACHARD und andere mehr erwiesen, daß alles so genannte Gummi Laccæ von geflügelten rothen Ameisen, so eine Species von Bienen oder Wespen seyn müssen, herkommt, wie dann an dieser Wahrheit kein Mensch zweifeln darf, noch zu zweifeln nöthig hat, weil mans mit Augen siehet, mit Händen greiffen, auch so gar in chymischen Arbeiten erweisen kan.

§. 6.

Nachricht von den Infect davon das Gummi Laccæ fabriciret wird.

Dieses Infect nähret sich von Blumen, wie die Bienen und saugen hieraus, wenn ich eben nicht sagen kan, ob auch Honig, jedoch solche Substantz, die das Wachs componiret. Sie arbeiten ohngefehr 8 Monathe des Jahres, und müssen die übrige 4 Monathe, wegen des continuirlichen und häuffigen Regens, feyern. Während gedachten 8 Monathen machen sie sich an unterschiedene Bäume und hinterlassen auf deren Aestchens einen Liquorem, dessen Superficies sich so gleich von der Luft erhärtet und so die gantze Substantz nach und nach,

nach, in Zeiten von 5 oder 6 Tagen, wie wohl es inwendig hohle bleibet: Auf diese Cellula kommt wieder ein Tropfen und also nach und nach neben und über einander, um das gantze Aestchen herum in einer gewissen Distance: Mit einem Worte, es werden solche Häußchens als Bienen- oder Wespen-Häußchens, deren Oefnung unten am Holtze anfänglich zu seyn pfleget, fabriciret. Gleichwie nun diejenigen Blumen, so auf den Bergen wachsen, allezeit kräftiger und schöner sind, als die von gleicher Specie etwa am Ufer der See oder andern schattichten nassen Orten blühen, also machen auch diejenige Ameisen, welche sich auf den Bergen aufhalten, und von denen dort herum wachsenden Blumen leben, viel schönern, ja den allerbesten Lacque oder wenigstens die Cellulas. So bald die Ameisen sich verlieren, so stehen diese Häußchen oder Zellchens ledig, worauf sich ein ander klein bluth-roth Insect in der untersten Zelle am Aestchen oder an dem ersten Löchelchen einfindet und darinnen stirbet: Was diß ist, weiß man biß dato noch nicht; von solchem entstehet indessen hauptsächlich, die **rothe Farbe im** LAQUE, als welche Röthe durch die Sonne, nach und nach, von inwendig ab, nach dem äussern zu, immer mehr und mehr gezogen, extendiret und also die gantze wachshafte Substantz von diesen Zellchen mit dem rothen Wesen penetriret wird: Wo die Sonne nicht hat hinkommen und würcken, oder solche Röthe biß ans äusserste extendiren können, oder aber da man die Aestchens zu zeitig abgebrochen, da bleibet es weißlich oder kaum röthlich und solches Lacque hat auch keine Tinctur an sich, oder kan keine von sich geben, wie man diß alles sehen kan. Ueberall, wo diß Gummi Laccæ (wie mans dem Herkommen nach nennet) an den Aestchen feste sitzet, ist nicht die geringste Oefnung an der Baum-Rinde zu finden, sondern sie ist gesund, gantz und unverletzt, daß also nicht die geringste Spur zu finden, die da Gelegenheit zur Muthmassung, als wenn etwas von dieser Lacque Substantz aus dem Baum gekommen wäre geben könnte, wie wohl diß nicht allein, sondern auch noch folgendes mehr zur Versicherung dienet:

1) Einmahl, weil kein Gummi oder Hartz von diesen Bäumen

 sonsten

sonsten so an sich selbst heraus fliesset oder irgends an andern Orten zu sehen ist.

2) Da man argwohnen könnte, daß das geflügelte Insect, etwa mit seinem zarten Stachel nur die Rinde verletzte, woraus das Gummi flösse, und indessen die zarte Oefnung doch nicht zu sehen wäre, so hat man neben an bey dem Wachshäußlein oder sogenannten Gummi Laccæ in die Rinde hinein gestochen, da denn zwar ein Liquor gummosus heraus gekommen, allein es ist selbiger, als er auch angedicket, durchaus kein Gummi Laccæ, sondern ein gantz anderer und mit dem Gummi Laccæ vollkommen distincter Cörper gewesen.

3) So müste man auf keinen andern, als nur solchen eintzigen Art Bäumen das Gummi Laccæ finden, welches aber, wie schon gedacht, wieder nicht eintrifft, maßen man Gummi Laccæ auf verschiedenen, auch auf solchen Bäumen findet, welche gar kein substantiell Gummi durch die verletzte Rinde von sich geben oder in sich haben; Ja es finden sich Leute, welche behaupten wollen, daß absonderlich bey Pegu, die Einwohner, an solchen Oertern, da diese geflügelte Ameisen sich aufhalten, bloß kleine Stöckerchen in die Erde stecken, wie man etwa hier zu Lande die Schooten zu stängeln pfleget, woran diese Art Insecten ihre Arbeit eben so gut, als auf lebendige Aestchens anlegten, fort arbeiteten und eben der Lac, wie auf den Bäumen erhalten würde, ausgenommen, daß er, wegen des mehr empfindenden Staubes etwas mehr unreiner als der andere auf den Bäumen würde; Welches alles ja eben so leichte, so natürlich und so gut geschehen kan, als wie wir sehen, daß die Bienen in gleichfalls todten Holtze, ich meyne in ihren Bienstöcken arbeiten, bauen, Wachs und Honig eintragen können, und habe ich allhier etwas Gummi Laccæ, so diese Stöcker-Historie fast allein confirmiret.

4) So giebt dieser Sache ja ein grosses Gewichte, ja der Augenschein zu sagen, diese biß nach Europa kommende Zellen und das unten drinne liegende Ueberbleibsel von einem abgestorbenen Insect, daß es zur Noth der Bauer errathen oder wenigstens

glau-

glauben würde, wenn mans ihm wiese und mit der Bienen-Arbeit comparirte.

5) Und letztens überführt uns vollends die Chymie, wenn selbige nehmlich das Gummi Laccæ examiniret, wie ich weiter zu erwehnen, bald werde die Ehre haben, und da man gar bald siehet, daß es weder eine Resina, noch eine Gummi, sondern gantz was anders ist. BONTIUS sagt, daß die ungeflügelte Ameisen keines machen.

§. 7.

Beschreibung des Gummi Laccæ.

Wir wollen vorjetzo nicht länger inquiriren, was vor Fliegen, Wespen, Ameisen oder Insecta es seyn, die diß Gummi Laccæ fabriciren, noch wie es alles zugehe, gnug! wir wissen und sind überzeugt, diß unser vorhabendes Subjectum ist weder eine Resina noch ein Gummi, sondern ein von Ungeziefer, aus den Blumen gesogenes, und nach Art der Bienen, fabricirtes **Wachs**, also da es von Vegetabilibus herkommt, eben so gut ein vegetabilisches Subjectum, als unser hiesiges Wachs und Honig ist, wie es dann wahrhaftig auch noch andere Sorten von solchen auf Bäumen vorhandenen Wachse mehr giebt, als unter andern FLACOURT, der die Insul Madagascar beschrieben, eines **gantz gelben** LACQUE erwehnet, so ebenfalls nichts anders, **als ein Wachs**, auch zu alle dergleichen Dingen, bey nahe zu gebrauchen ist, als Wachs gebraucht werden kan.

§. 8.

Künsteleyen mit dem Gummi Laccæ.

Die Indianer geben übrigens mit unserm ordinairen Gummi Laccæ allerhand **Künsteleyen** an, sie extrahiren es, exprimiren es, inspissiren das Extractum, und machen also verschiedene Sortiments von præparirten Laccis, so aber wenig oder gar nicht zu uns anhero kommen, sondern ihres Orts mögen verkauffet und gebrauchet werden, maßen sie ihre Zitsen und andere Zeuge damit färben. Auch werden mit Gummi Laccæ die Levantische Maroquins oder Saffian gefärbet.

§. 9.

Gummi Laccæ in baculis.

Das meiste, wo nicht alles, Gummi Laccæ, so nach Engeland und Holland heraus kommet, sitzet noch feste auf den Aestchens oder

oder Stöckchens, so wie es von den Insectis ist daran gearbeitet worden, kommt aus Malabar, Bengala und Pegu, Sumatra und andern Orten mehr, wird LACCA oder LOC SUMATRI und das allerbeste von den Indianern TREC geheissen. Hier in Europa nennet man es LACCA IN BACULIS VEL IN BACILLIS, LACCA IN RAMULIS, auch wohl LACCA IN SURCULIS, im Deutschen Steck- oder Stock-Lack.

§. 10.

Gummi Laccæ in granis & in tabulis.

Dieses GUMMI LACCÆ wird an verschiedenen Orten zu Scharlach-roth-färben, Saffian-machen und andere Dinge zu färben gebrauchet, da sie es von dem Stöckchen abklopfen und nur gröblich einiger maßen in etwas zertrümmern, hievon die schönste Tinctur extrahiren, die Stückchens Lacc alsdenn wieder trucknen und unter dem Nahmen von Lacca in granis verkauffen; Oder aber sie stossen es, wann es von den Stöckchen abgeklopft und vorher gewaschen, kleiner, schmeltzen es über gelindem Feuer, giessen es durch, damit die Unreinigkeiten zurücke bleiben, und giessen alsdenn das rein geschmoltzene auf Marmor aus, so kriegt es das Ansehen als wäre es Vitrum Antimonii und diß wird alsdenn genannt LACCA IN TABULIS, Schell-oder Tafel-Lack, so dem Preise nach, allezeit pfleget das theuerste zu seyn, und hauptsächlich zum Siegel-Lack kommt.

§. 11.

Gummi Laccæ Comberti.

Man kriegt dann und wann einiges Gummi Laccæ in Brodten oder Stücken aus Ost-Indien heraus, welches aber mit Erde, Holtz und allerhand Unreinigkeiten versehen ist, so von einigen LACCA COMBERTI genennet wird und vielleicht das LACCA DE PEGU seyn mag, dessen TAVERNIER in seiner Reise-Beschreibung gedencket.

§. 12.

Beschaffenheit des Gummi Laccæ in granis.

In Apothecken hat man am meisten mit dem Lacca oder Gummi Laccæ in granis zu thun, als welches gemeiniglich schon ein mahl ist extrahiret worden, solches ist in kleinen Stückchen und siehet dem äusserlichen Ansehen nach, etwa wie kleine Granat-Steine aus, je danckler und braun-rother solches ist, je besser ist es, wiewohl es niemahls

mahls so gut und schön als das Lacca in tabulis oder Lacca in baculis ist, befunden wird: Ausser solchem Ansehen kan mans noch leichte damit probiren, wenn mans kauet, daß der Speichel davon purpur-roth gefärbet wird, als welche Probe allemahl bey dem dunckel-rothen Lacca in bacillis eintrift. Und kommt das rothe tingirende Wesen auf die Partes animales oder das zuletzt hinein gekommene Insect an, so fast mit der Coccionell zu vergleichen stehet, indem das Wachs an sich selbst weiter keine Tinctur hat, oder geben kan, als was es nicht von diesem Animalculo empfangen oder wie weit es nicht damit ist imprægniret worden. Das allerschönste, beste und rötheste Lacc ist demnach gantz unten allernechst dem Stöckchen, da das Thierchen gestorben und öffters noch etwas davon vorhanden ist, je blaß-rother oder gelb-rother das Lacca in Granis ist, je schlechter ist es.

§. 13.

Was Gummi Laccæ seiner Form nach ist.

Gummi Laccæ ist also seiner Form nach das Bienen-Häußlein, die Höle oder Wohnung einer so genannten fliegenden Ameise, worinnen sich zuletzt ein ander Insect logiret. **Die Substantz des Häusleins ist von dem ersten gemacht und die rothe Farbe dependiret von dem letzten.**

§. 14.

Von der Mixtion des Gummi Laccæ.

Seiner Mixtion nach ist Gummi Laccæ ein besonder hartes **Wachs**, bestehet meistens

1) aus klebricht **resinösen Theilen**, welche jedoch auch

2) mit Partibus mucilaginosis durch und durch überaus genau umgeben und verkleistert sind, daß es sich nicht so leichte wie eine pure Resina mit dergleichen Menstruis, welche sonst die Resinas leichte solviren, will auflösen lassen,

3) wobey denn auch allemahl einige PARTES INDISSOLUBILES sich befinden.

§. 15.

Eigenschafften eines recht guten Gummi Laccæ.

Ein recht gut Gummi Laccæ muß dunckel-braun-roth, klar und durchsichtig, wie dunckle Granat-Steine aussehen, harte und reine seyn, überm Feuer sich schmeltzen lassen, wenn mans anstecket, einen angenehmen Geruch von sich geben; Wenn mans kauet, so muß es den Speichel Purpur-roth färben und so auch alcalischen Liquoribus und acidulirten Wässern eine solche rothe Tinctur geben, wenn es darinnen digeriret oder gar gekochet wird. Jedoch muß ich hierbey erinnern, daß das beste Stock-Lack, welches nehmlich nechst dem Höltzchen sitzet, wenn noch ziemlich viel von denen animalischen Theilen darinnen ist, währenden Brennen etwas Gestanck, eben von denen verbrennuten Insectis von sich giebet, wie solches auch schon der jüngere Monsieur GEOFFROI in Paris observiret hat.

§. 16.

Von der Solution des Gummi Laccæ in granis mit Wasser und verschiedenen Oelen.

Gummi Laccæ in Granis läst sich mit keinem OLEO solviren, dahero es vor keine pure RESINA kan genommen werden; Es läst sich auch mit keinem Wasser auflösen, folglich ist es auch kein Gummi. Ich habe es mit einem Oleo expresso, mit Oleo Amygdalarum und mit differenten Oleis destillatis, mit Oleo Anisi, Terebinthinæ & Thymi infundiret und in ziemlicher Wärme digeriret, es ist aber keine Solution, sondern kaum eine legere Tinctura oder Extractio erfolget, worunter das Oleum Thymi noch den Vorzug gehabt.

§. 17.

Mit allerhand acidulirten Wässern.

Ich habe es mit allerhand acidulirten Wässern, da Wasser mit dem Acido vitriolico, nitroso & salino aciduliret worden, auch

mit Aceto destillato infundiret und bis aufs Kochen digeriret, es sind aber gleichfalls keine Solutiones, sondern nur dünne Tincturen, worunter die mit dem Acido nitroso die blasseste gewesen, erhalten worden, mit einer Aqua aluminosa aber giebt es noch die allerschönste durchsichtige Tinctur.

§. 18.

Mit alcalischen Saltzen

Die Salia alcalina extrahiren die dickste und stärckste, wiewohl gantz denckel violet-purpur-rothe Tincturen, thun also zwar etwas mehr, als alle andere salinische Menstrua, sie solviren indessen doch aber auch nicht viel so der Rede werth wäre.

§. 19.

Mit starcken Spiritibus acidis mineralibus.

Die starcke Spiritus acidi minerales ziehen nicht einerley Tinctur aus, Spiritus Vitrioli thut etwas, Spiritus Salis etwas mehr, hingegen Spiritus Nitri gar nichts: Er zieht nicht nur gar keine Tinctur aus, sondern er destruiret noch dazu dem Gummi Laccæ selbst die Röthe, so daß es gantz blaß gelbe wird.

§. 20.

Mit Spiritu Vini.

Der Spiritus Vini thut dem Gummi Laccæ zwar anfänglich auch nicht viel, sondern extrahiret nur eine mäßige Tinctur, so, daß mans gleich übergeben sollte, als würde es demselben auch weiter gar nichts anhaben, gleichwie es auch Monsieur LEMERY betrogen hat und fast einen jeden, der sonst prompte Solutiones erwartet, betrügen kan; Allein wenn man bey dieser Tractirung Gedult hat, so solviret sich bey nahe das gantze, zum wenigsten das allermeiste vom Gummi Laccæ in diesem Menstruo auf, wiewohl die Tinctur niemahls roth, sondern nur braun ist, ich sage, wenn

man Gedult hat, massen es eine langwierige verdrießliche Arbeit ist; Denn die Partes mucilaginosæ wollen vors erste nicht so leichte dem Spiritui Vini die Permission zur Auflösung geben und vors andere auch nicht die Filtration verstatten, das gantze Mixtum siehet wie lauter zähe Mucilago aus und erfordert Arbeit, den Spiritum tinctum davon zu kriegen, zumahl diß Gummi Laccæ ohnedem so etwas besonders in dem Falle an sich hat, daß es nicht leichte den Spiritum Vini wieder von sich geben will; Welches aber durch Gedult, Länge der Zeit und Arbeit doch endlich geschehen muß, dergestalt, daß ich von einem Pfund Gummi Laccæ funffzehen Untzen EXTRACTI RESINOSI, vermittelst des Spiritus Vini erhalten habe und bey solcher Extraction das Ueberbleibsal meist indissoluble Theile gewesen.

§. 21.

Bearbeitung des Gummi Laccæ mit Spiritu Vini rectificato.

Habe ich aber ein Pfund Gummi Laccæ zuerste mit Wasser torquiret, so habe ich doch auch eine Untze und sechs Drachmas EXTRACTI GUMMOSI seu MUCILAGINOSI, vom Ueberbleibsal aber mit Spiritu Vini rectificato vierzehen Untzen EXTRACTI RESINOSI erhalten, das übrige wenige ist indissoluble terrestrisch Wesen gewesen.

§. 22.

Von der Destillation des Gummi Laccæ im offenem Feuer.

Annoch habe ich Gummi Laccæ in offenem Feuer destilliret, da ich denn fast dergleichen, wie von unserm Wachse erhalten, erstlich neun Untzen und sechs Drachmas BUTYRI oder dicklichen OLEI EMPYREVMATICI, wie ander Wachs giebt, hernach auch eine Untze und sechs Drachmas LIQUORIS AQUOSI oder so genannten SPIRITUOSI, wiewohl dieser wenig oder nichts salinisches zu seyn bezeiget, ich finde weder was acides noch was urinöses an ihm. Das Caput mortuum wog drittehalb Untzen und diß alles von einem Pfund Gummi Laccæ in granis.

§. 23.

Welche Arbeiten denn insgesammt die Indolem & Mixtionem ceraceam confirmiren.

Anmerckung.

§. 24.

Tinctura Gummi Laccæ.

Von Præparatis Gummi Laccæ haben wir eben nichts sonderliches, ausser etwa noch die eintzige TINCTURAM GUMMI LACCÆ: Ich habe es auch eben nicht deßwegen, sondern damit wir nur von einem und dem andern eine bessere Idée bekommen, vorgenommen. Man hatte vor diesem auch SPECIES DIALACCÆ und LACCAM LOTAM vel PRÆPARATAM, welches cum Decocto Aristolochiæ & Schönanthi verfertget wurde; Sie sind aber anjetzo nicht mehr im Gebrauch, sondern eintzig und allein die TINCTURA LACCÆ. Nach dem Dispensatorio soll man eine Untze ausgelesen und pulverisirten Gummi Laccæ, eine halbe Untze Aluminis crudi nehmen und hiezu sechs Untzen destillirt Regen-Wasser giessen; Dabey steht nun parum bulliendo solve Gummi: Man soll durch weniges Kochen das Gummi auflösen, welches wohl bald gesagt, aber nicht so bald gethan ist; Indessen extrahiret man vermittelst dieser Alaun-Solution eine sehr schöne rothe Tinctur, welcher, wenn sie erkaltet, noch zwey Untzen Salbey-Wasser und zwey Untzen Rosen-Wasser sollen hinzugefüget werden, da man sie zuletzte filtriret.

§. 25.

Veränderung der Præparation der Tincturæ Gummi Laccæ.

Sonsten nehmen einige statt Aluminis crudi auch wohl Alumen ustum, andere Phlegma Vitrioli zur Tinctur, noch andere versetzen sie mit etwas Myrrhæ und was dergleichen mehr vor Veränderungen vorgenommen werden.

§. 26.

Gebrauch und Nutzen des Gummi Laccæ.

Meines Erachtens könnten wir das gantze Gummi Laccæ, und

und so auch die Tinctura Gummi Laccæ oder was nur davon mag gemachet werden, in Apothecken gar wohl enbehren, indem nichts besonders kräfftiges medicinisches oder chirurgisches darinnen anzutreffen. Der gröste Nutzen davon ist mechanisch und öconomisch, nemlich zur Färberey und zum Siegel-Lack machen; Diejenige, die dieses Wachs zum lacciren oder zu Lac-Vernisse brauchen, möchten eben auch nichts sonderliches dabey fangen oder gewinnen, sie thäten besser, sie liessen es von dieser Arbeit gar weg.

Register

des zweyten Theils des zweyten Bandes.

A.

B.

C.

CINE-

Con-

Coral-

Crocus,

D.

E.

F.

G.

Gall-

H.

J.

K.

L.

M.

N.

O.

Philo-

P.

R.

Suc-

T.

V.

W.

X.

Z.

Druck-Fehler.

Pag. 159. lin. 4. inspissiren lege pulverisiren.
Pag. 167. lin. 10. sieben lege siebenzehen.